

TERRANOBLE

DISIDENTE

SYRAH · TEMPRANILLO

2017



COMPOSICIÓN: 90% Syrah y 10% Tempranillo

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Valle de Casablanca, sector las Dichas.

SUELO: Suelos graníticos que después de un largo proceso de descomposición se transforman en arcillas coloradas pobres en materia orgánica. Cuarteles plantados en laderas. El cuartel de Tempranillo tiene presencia de cuarzo en su perfil, siendo un suelo batolito costero. A 14 km del mar.

CLIMA: Mediterráneo frío sub húmedo, con predominio de brisa marina o niebla matutina durante el período de maduración, lo que favorece los aromas frutales. Nuestro viñedo está ubicado en el sector más frío de Casablanca.

VITICULTURA: El Syrah cuartel 47b es clon 470. Rendimientos de 6-8 Ton/ha.

COSECHA Y VINIFICACIÓN: Manual, cosechándose el Syrah el 30 de Marzo y el Tempranillo el 11 y 26 de Abril. Las uvas son cosechadas a mano muy temprano en la mañana para aprovechar la niebla y mantener la fruta a baja temperatura. Selección manual de racimos y granos, despallado, maceración pre fermentativa y carbónica durante 5 días en frío. Fermentación a 24°C - 26°C en pequeños lotes y tinajas de cerámica, con muy suave pisoneo manual 3 veces al día. Se trabajó con un 5% de racimo entero en la fermentación.

GUARDA: 14 meses, el Syrah en fudre sin tostar y Tempranillo en tinajas.

GUARDA EN BOTELLA: 8 meses antes de la comercialización.

NOTAS DE CATA: Color rojo intenso y brillante. Es un vino que presenta varias capas de aromas, destacando frutas rojas, grafito, cenizas, aceituna, flores y charcutería. En boca es elegante, frutal y fresco con muy rica acidez que invita a beberlo.

MARIDAJE:

TEMPERATURA DE SERVICIO: Servir idealmente entre 15°C y 16°C.

POTENCIAL DE GUARDA: 6 a 8 años en condiciones óptimas.

| ALC: 14.0°

| PH: 3,61

| ACIDEZ TOTAL: 5,65 g/L

| AZÚCAR RESIDUAL: 2,6 g/L

www.terranooble.cl

CHILE