

LAHUEN

**CABERNET SAUVIGNON /
SYRAH / PETIT VERDOT / CABERNET FRANC
2016**

*Lahuen representa la más alta expresión de cada cosecha:
un ensamblaje que varía año a año entregándonos una cuidada selección
de nuestras mejores variedades vinificadas.*



COMPOSICIÓN: 73% Cabernet Sauvignon, 18% Syrah, 7% Petit Verdot, 2% Cabernet Franc.

VITICULTURA: Las uvas Cabernet Sauvignon provienen de viñedos ubicados a los pies de los Andes, específicamente Alto Maipo, el cual aporta fruta roja madura, taninos grandes y redondos, además de elegancia y estructura. El Syrah aporta fruta roja y negra, acidez y color, mientras el Petit Verdot es la columna vertebral de la mezcla, aportando estructura y grasicidad. Ambas variedades provienen de Colchagua.

COSECHA Y VINIFICACIÓN: La uva es cosechada a mano en cajas de 10 kilos durante las primeras 2 semanas de Abril y luego llevada a la bodega; donde es despalillada, se realiza selección manual de bayas y puesta en estanques de maderas abiertas para una maceración en frío por 5 a 6 días. La fermentación alcohólica es entre 25° y 28°C, dependiendo la variedad. La extracción se realiza en forma individual, con degustación diaria de los vinos para definir los trabajos de remontajes o pisoneos, durando entre 8 y 12 días. Posteriormente el vino tiene una maceración post fermentativa de una a dos semanas, dependiendo del lote. Al finalizar el encubado va directamente a barricas de roble francés y fudres de 2.000 a 3.500 litros para realizar la fermentación maloláctica y el envejecimiento durante 18 meses según el lote. La mezcla se realiza una vez lista la crianza en barrica.

GUARDA: 75% del vino en barrica nueva de roble francés y 25% en fudres por 18 meses.

GUARDA EN BOTELLA: Mínimo 12 meses antes de comercialización.

NOTAS DE CATA: De color rojo profundo, en nariz es complejo, intenso y elegante. Se pueden apreciar frutas rojas y ciertas notas mentoladas.

Es un vino denso y concentrado, con taninos presentes, maduros y sedosos, muy bien integrados con una rica acidez que aporta jugosidad y frescor. El Petit Verdot aporta buena estructura, confiriéndole buen potencial de guarda.

MARIDAJE: Es un vino altamente gastronómico para acompañar diferentes cocinas del mundo y todo tipo de carnes asadas o a la parrilla.

TEMPERATURA DE SERVICIO: Servir idealmente entre 16° y 18°C.

POTENCIAL DE GUARDA: 8 a 10 años en condiciones óptimas.

PRODUCCIÓN ANUAL: 1500 cajas [9 lt]

RENDIMIENTO: Entre 5 a 7 Ton/ha en promedio, dependiendo de las variedades.

| ALC: 14,0° | PH: 3,6 | ACIDEZ TOTAL: 5,51 g/L | AZÚCAR RESIDUAL: 3,1 g/L

TERRANOBLE

www.terranooble.cl

CHILE