

# LAHUEN

**CABERNET SAUVIGNON /  
CARMENERE / SYRAH / CABERNET FRANC  
2017**

*En Mapudungun, Lahuen significa "agua medicinal". El Lahuen de Terranoble es arte y poesía, nacido de nuestra noble tierra para alegrar el espíritu y sanar el alma de quienes lo disfrutan en una copa de vino.*

**COMPOSICIÓN:** 74% Cabernet Sauvignon, 16% Carmenere, 6% Syrah, 4% Cabernet Franc.

**ORIGEN:** Maipo-Colchagua.

**VITICULTURA:** El Cabernet proviene de viñedos ubicados a los pies de los Andes, específicamente en Maipo Alto, aportando notas a frutas rojas, taninos grandes y redondos como piedras de río, elegancia y estructura. El Syrah, Carmenere son de Colchagua, el syrah aporta fruta roja, acidez y color, Carmenere entrega complejidad, suavidad y taninos redondos y el Cabernet Franc aporta elegancia y columna vertebral a la mezcla.

**COSECHA Y VINIFICACIÓN:** La uva es cosechada a mano en cajas de 10 kilos, dependiendo de la variedad y el valle entre 8 de marzo al 6 de abril. Luego llevada a la bodega, donde es despallada y se realiza selección manual de bayas y puesta en estanques de maderas abiertas para una maceración en frío por 7-8 días. La fermentación alcohólica es entre 25° y 28°C, dependiendo de la variedad, la extracción se realiza en forma individual, ya que se degustan todos los días para definir los trabajos de remontajes o pisoneos, durando entre 8 y 12 días. Posteriormente el vino tiene una maceración post fermentativa de 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 16 meses según el lote. La mezcla se realiza una vez cumplida la crianza en barrica y/o fudres.

**GUARDA:** 75% del vino en barrica nueva de Roble Francés y 25% en fudres por 16 meses.

**GUARDA EN BOTELLA:** mínimo 12 meses antes de comercialización.

**NOTAS DE CATA:** De color rojo profundo, en nariz es complejo, frutal, intenso y elegante. Se pueden apreciar muchas frutas rojas maduras y leves notas mentoladas. Una perfecta integración con la madera que logra pulir sus taninos con el tiempo. Es un vino denso, concentrado y con texturas, con taninos presentes, maduros y sedosos, muy bien integrados con una rica acidez que aporta jugosidad y frescor. El Cabernet Franc aporta salinidad y 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:** 1700 cajas [9 lt]

**RENDIMIENTO:** En promedio dependiendo de las variedades entre 5 a 7 Ton /ha.



| ALC: 14.5° | PH: 3,54 | ACIDEZ TOTAL: 5,55 g/L | AZÚCAR RESIDUAL: 3,2 g/L

TERRANOBLE

www.terranoble.cl

CHILE