

# LAHUEN

**CABERNET SAUVIGNON / PETIT VERDOT /  
SYRAH / MALBEC  
2015**

*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:** 85% Cabernet Sauvignon Maipo, 5% Petit Verdot Colchagua, 5% Syrah Colchagua, 5% Malbec Colchagua.

**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 frutas rojas, acidez y color, el Malbec entrega notas florales y frutales, mientras el Petit Verdot es la columna vertebral de la mezcla.

**SUELO:** El Cabernet Sauvignon proviene de suelos aluviales delgados, pedregosos y bien drenados, con piedras redondas en todo el perfil.

**COSECHA Y VINIFICACIÓN:** La uva es cosechada a mano en cajas de 10 kilos, desde mediados de Abril a principios de Mayo y luego llevada a la bodega, donde es despallada, 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, con extracciones suaves, durando entre 8 y 12 días.

Posteriormente el vino tiene una maceración post fermentativa de una a dos semanas, dependiendo del lote y de la degustación diaria de los vinos. Al finalizar el encubado va directamente a barricas de roble francés 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:** 100% del vino en barrica nueva de roble francés por 18 meses.

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

**NOTAS DE CATA:** De color rojo rubí profundo, en nariz es complejo, intenso, fresco y elegante. Se pueden apreciar frutas rojas y negras, notas a grosellas, ciruela, arándano y frutos secos y leves notas mentoladas. Una perfecta integración con la madera, la que aporta notas a cedro y tabaco. En boca tiene buen volumen, estructura, grasitud, taninos sedosos y largo final. Destacan sus taninos maduros, redondos, 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:** 6 a 8 años en condiciones óptimas.

**PRODUCCIÓN ANUAL:** 700 cajas [9 lt]

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

| ALC: 14.0° | PH: 3,5 | ACIDEZ TOTAL: 5,8 g/L | AZÚCAR RESIDUAL: 2,8 g/L

TERRANOBLE

www.terranooble.cl

CHILE