

# TERRANOBLE

## DISIDENTE

CARIGNAN • MOURVEDRE  
GARNACHA

2019



**COMPOSICIÓN:** 65% Carignan; 20% Mourvedre; 15% Garnacha

**DENOMINACIÓN DE ORIGEN:** Nueva mezcla "Mediterránea" con origen en el Valle del Maule (Melozal y San Clemente)

**SUELO:** Los suelos del Carignan y Mourvedre son pobres y de baja profundidad (terrazas aluviales), origen granítico a base de cuarzo en su perfil. Zona de secano costero. En cambio, el suelo de la Garnacha es más profundo, mayor contenido de arcilla y materia orgánica.

**CLIMA:** Secano costero, con altas temperaturas en verano y alta amplitud térmica.

**VITICULTURA:** Este carignan y mourvedre es fruto de una relación largo plazo con un productor de Melozal, con la finalidad de mantener las tradiciones que han sido traspasadas de generación en generación y no intervenir en el manejo de estas parras viejísimas (viñedo Cariñena plantado en 1958). La Garnacha se encuentra en espaldera en nuestro campo La Higuera.

**COSECHA Y VINIFICACIÓN:** El Carignan fue cosechada a mano el 20 de marzo, el mourvedre el 29 de abril y la garnacha el 1 de abril; para luego ser llevada a la bodega, donde el total de la uva es despalillada y luego puesta en estanques de madera abiertas y tinajas de cerámica españolas para una maceración en frío de entre 6 a 7 días. La fermentación alcohólica es entre 23° y 25°C con extracciones suaves, durando entre 8 y 12 días. Luego, el vino tuvo una maceración post fermentativa de entre una a dos semanas dependiendo del lote (tinajas 3 meses de maceración). Levaduras nativas.

**GUARDA:** 65% del vino en fudre sin tostar (Carignan) y 35% en tinajas españolas por 14 meses.

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

**NOTAS DE CATA:** De intenso y profundo color rojo violáceo, destacando las frutas rojas acidas, como la guinda acida, cereza y frambuesa fresca, además de ciertas notas especiadas a tomillo y hierbas de cocina y una interesante mineralidad. En boca es un vino refrescante, un jugo de frutas acidas, complejo, con una gran estructura y elegante rusticidad. Es una explosión de sabores que te hace salivar por mucho tiempo. Vino con sentido de lugar, donde destaca su alegría.

**MARIDAJE:** Estofado, ratatouille, quesos fuertes y charcutería.

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

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

|ALC: 13.7° |PH: 3,22 |ACIDEZ TOTAL: 6,63 g/L (C4H6O6) |AZÚCAR RESIDUAL: 2,6 g/L