

CAI

CARMENERE 2018 ANDES



COMPOSICIÓN: 100% Carmenerre

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Valle de Colchagua 'Andes', Los Lingues.

SUELO: El viñedo de Los Lingues se encuentra en la entrada norte del valle, a los pies de la cordillera de los Andes, presentando suelos de origen coluvial, con formación de terrazas muy antiguas. Con profundidad media y alto contenido de materia orgánica. Primer perfil varía de textura franca a franco arcillosa-limosa, con presencia de piedras angulares en profundidad. Altura del viñedo 370 msnm.

CLIMA: Mediterráneo cálido sub húmedo, llegando a una temperatura media máxima de 29° a 32°C en la tarde, pero refrescando rápidamente por corrientes provenientes de la cordillera, alta amplitud térmica, lo que favorece el color, la fruta fresca y mejor acidez.

VITICULTURA: Las uvas provienen del Valle de Colchagua, específicamente del sector de Los Lingues. Los cuarteles de los viñedos para este vino se encuentran a los pies de la Cordillera de los Andes, en un lugar con días cálidos y noches frescas, donde se logra expresar de buena forma la tipicidad de la cepa en este valle.

COSECHA Y VINIFICACIÓN: La uva es cosechada a mano el 27 de abril y luego llevada a la bodega, donde es despalillada y se realiza selección manual de bayas y puesta en estanques de maderas abiertas para una maceración en frío por 7 días. La fermentación alcohólica es entre 25° y 26°C, con extracciones suaves, durando entre 8 y 12 días. Posteriormente el vino tiene una maceración post fermentativa de dos semanas, dependiendo del lote y de la degustación diaria de los vinos. Al finalizar el encubado va directamente a barricas de roble francés y fudres sin tostar para realizar la fermentación maloláctica y el envejecimiento durante 16 meses según el lote.

GUARDA: 70% del vino en barrica de 300 litros nuevas y segundo uso de Roble Francés y 30% fudres sin tostar por 16 meses.

GUARDA EN BOTELLA: Mínimo 12 meses antes de comercialización.

NOTAS DE CATA: Es un vino de perfil fresco y elegante. Con intensos aromas de frutas rojas frescas y maduras y sutiles notas herbáceas, donde la madera se utiliza para la microoxigenación y trabajo de su estructura, potenciando la fruta y aportando complejidad.

En boca se siente redondo, graso, con texturas y taninos suaves, maduros y amables, esto debido a la presencia de arcilla en el viñedo. Presenta un largo final y buena persistencia, manteniendo un buen frescor.

MARIDAJE: Ideal para acompañar carnes, risotto o comidas condimentadas.

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

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

PRODUCCIÓN ANUAL: 1.000 cajas [9 lt]

RENDIMIENTO: 6-7 ton/ha

ALC: 14.7° | **PH:** 3,6 | **ACIDEZ TOTAL:** 5,44 g/L (C4H6O6) | **AZÚCAR RESIDUAL:** 3,3 g/L

TERRANOBLE

www.terranooble.cl
CHILE