

CA1

CARMENERE 2019 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° 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 16 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 26° y 27°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 17 meses según el lote.

GUARDA: 61% del vino en fudres sin tostar y 39% en barrica de 300 litros nuevas y segundo uso de Roble Francés por 17 meses.

GUARDA EN BOTELLA: mínimo 12 meses antes de comercialización.

NOTAS DE CATA: Es un vino de perfil fresco, elegante y mucha tipicidad. Presenta aromas de frutos rojos maduros y sutiles notas terrosas, donde la madera se utiliza para la microoxigenación y trabajo de su estructura, potenciando la fruta y aportando complejidad. Buscando potenciar las diferencias con el CA2. En boca se siente redondo, graso, fresco y amable en taninos. Además, demuestra una buena estructura, volumen, como también taninos suaves y maduros, esto debido a la presencia de arcilla en el viñedo. Presenta un largo final y buena persistencia, manteniendo un buen frescor, gracias a brisas andinas.

MARIDAJE: Ideal para acompañar carnes asadas y de cocción lenta, 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: 7 ton/ha

ALC: 14.6° | **PH:** 3,55 | **ACIDEZ TOTAL:** 5,4 g/L (C4H6O6) | **AZÚCAR RESIDUAL:** 3,3 g/L

TERRANOBLE

www.terranoble.cl
CHILE