



CAI


CARMENERRE
 ANDES 2012

DENOMINACIÓN DE ORIGEN Valle de Colchagua

VARIEDAD 100% Carmenerre

GUARDA EN BARRICA 100% del vino en barrica nueva de Roble Francés por 12 meses

POTENCIAL DE GUARDA 6 – 8 años

GRADO ALCOHÓLICO: 13,5° | **PH:** 3,28

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. Se busca cosechar los primeros días de abril una vez completada la madurez fenólica, para así conservar la acidez natural de las uvas y lograr el mejor potencial para el vino.

NOTAS DE CATA

Es un vino de un perfil maduro con intensos aromas de frutas rojas. En boca presenta un buen volumen con taninos redondos y dulces, cuyo balance está dado por su amplia entrada en boca y un final largo y buena persistencia.

www.terranoble.cl

Safra 2013. Decanter Wine Day em 16/05/2018. Hotel Radisson.