

<https://www.enotecadecanter.com.br/vh-terranooble-tt-res-terroir-merlot.html>



## TERRANOBLE 2013 RESERVA TERROIR PINOT NOIR

“Nariz de fruta vermelha, especiarias e toques terrosos. Mediano de corpo, sedoso nos taninos, fresco, com delicioso final”.

Sommelier Enoteca

<b>Uva</b>	Pinot Noir
<b>Tipo</b>	Tinto
<b>Produtor</b>	Terranooble
<b>Região</b>	Casablanca
<b>Enólogo</b>	Ignacio Conca
<b>Safra</b>	2013

### FICHA TÉCNICA

**Acidez**

Não

**Amadurecimento**

9 Meses Em Barricas De Carvalho Francês E Americano (70% Do Vinho).

**Classificação Legal**

Não

**Corpo**

Não

**Composição De Castas**

90% Merlot, 10% Carménère

<b>Composição Fruta</b>	Não
<b>Estado Evolução</b>	Não
<b>Estimativa De Guarda</b>	4 A 6 Anos
<b>Fechamento Com Tampa De Rosca</b>	Não
<b>Madeira</b>	Não
<b>Nome Comercial</b>	Não
<b>Temperatura De Serviço</b>	16°C.
<b>Premiações Mais Relevantes</b>	Não

**Carta Vinho Sintética:** Clássicos aromas de ameixa madura e ervas balsâmicas, chocolate e especiarias. Redondo, estrutura resolvida.

**Porque comprar:** Conceito Single Vineyard: Busca pelo melhor Terroir para a casta. Encantará aos amantes de vinhos sedosos, não muito encorpados.

**Características Climáticas:** Clima seco, caracterizado pelas noites frias e dias quentes e luminosos, na fase de amadurecimento da uva.

**Características do Solo:** Solos aluviais, muito pedregosos;

**Características Organolépticas:** Coloração rubi de média concentração. Os descritores clássicos do varietal estão presentes com ameixa madura e ervas balsâmicas, mas também chocolate e especiarias. Redondo, não impõe barreiras, só prazer.

**Detalhamento Região:** Vale do Maule – Vinhedo específico “La Higuera”.

**Diretrizes Enogastronômicas:** Penne ao molho cremoso de funghi; Lasanha à bolonhesa; Peru assado e recheado com legumes confitados.

**Elaboração:** Produtividade de 9 ton/ha. Vindima manual; Desengace, prensagem; Fermentação a 27°C em cubas de aço inox; Maceração pós-fermentativa por 10-12 dias; Amadurecimento em barricas usadas.

*Safra 2015. Jantar em 28/02/2019 Enoteca Decanter/Porcini.*