



## Gran Reserva TERRANOBLE

### CARIGNAN 2016

**COMPOSICIÓN:** 100% Carignan

**DENOMINACIÓN DE ORIGEN:** Valle del Maule, Melozal

**SUELO:** Suelos pobres y de baja profundidad (terrazas aluviales), de origen granítico a base de cuarzo en su perfil. Dado al marco de plantación y conducción en cabezas, solo se puede mover el suelo con caballos, por personas con gran experiencia.

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

**VITICULTURA:** Este Carignan es fruto de una relación a 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 -de entre 60 a 100 años- tratando de transmitir a la botella el terroir y la autenticidad de esta cepa.

**COSECHA Y VINIFICACIÓN:** La uva fue cosechada a mano el 22 de Marzo, luego llevada a la bodega, despallada y puesta en estanques de acero inoxidable tinas abiertas para una maceración en frío de entre 3 a 4 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. Al finalizar el encubado fue directamente a barricas de roble francés de quinto uso y fudres sin tostar para realizar la fermentación maloláctica y el envejecimiento.

**GUARDA:** 50% del vino en barricas de roble francés de quinto uso por 10 a 12 meses y el 50% restante en fudres sin tostar.

**GUARDA EN BOTELLA:** Mínimo 6 meses antes de comercialización

**NOTAS DE CATA:** De intenso y profundo color rojo, destacan aromas a frutos rojos, guinda ácida y flores. En boca es un vino refrescante, complejo, estructurado y con un tanino rústico que se fue domando en su crianza en barrica vieja, la que confiere una mejor evolución del tanino.

**MARIDAJE:** Lasaña de berenjenas, carnes, estofado, quesos fuertes.

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

**POTENCIAL DE GUARDA:** 5 a 6 años en condiciones óptimas.

| ALC: 14.0° | PH: 3,31 | ACIDEZ TOTAL: 6,58 g/L | AZÚCAR RESIDUAL: 3,42 g/L

www.terranoble.cl

CHILE

Safrá 2015. Jantar em 28/02/2019. Enoteca Decanter/Porcini.