



Gran Reserva TERRANOBLE

MERLOT 2017

COMPOSICIÓN: 100% Merlot

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Valle del Maule

SUELO: Cercano a la Cordillera de Los Andes, junto a la localidad de San Clemente, a 180 m.s.n.m., suelos arcillosos de origen volcánico y coluviales de profundidad media, con estratas rocosas en descomposición.

Para esta variedad tratamos de evitar cualquier tipo de estrés, por lo que los cuarteles elegidos son los que presentan mayor profundidad y mayor capacidad de retención de humedad.

CLIMA: Mediterráneo húmedo, donde destacan brisas matinales en el periodo de maduración otorgando notas frescas y alta acidez. Las tardes por su lado son cálidas alcanzando entre los 29° y 32°C en la época de verano. La cosecha 2017 fue un año cálido, por lo que se modificaron los riegos y se realizó una cosecha más temprana.

VITICULTURA: Producto de una selección de los mejores cuarteles, parras de más de 25 años cuya producción es de 7 a 8 ton/ha.

COSECHA Y VINIFICACIÓN: La uva es cosechada a mano la última semana de marzo y luego llevada a la bodega, despalillada y puesta en estanques de acero inoxidable para una maceración en frío de entre 3 a 4 días. La fermentación alcohólica es entre 25° y 26°C con extracciones suaves, durante 8 a 12 días. Luego, el vino tuvo una maceración post fermentativa de entre una a dos semanas dependiendo del lote. Al finalizar el encubado fue directamente a barricas de roble francés y fudres sin tostar para realizar la fermentación maloláctica y guarda.

GUARDA: 50% del vino en barricas de roble francés de segundo y tercer uso por 10 meses y el 50% restante en fudres sin tostar.

GUARDA EN BOTELLA: Mínimo 6 meses antes de comercialización.

NOTAS DE CATA: De tonos color rojo rubí, presenta una interesante complejidad en nariz; con fruta roja fresca y viva y una delicada nota herbal. Muy fresco. En boca es concentrado, tenso con estructura, acidez firme y un buen fondo de boca.

MARIDAJE: Ideal para disfrutar con pastas como raviolos o un risotto de callampas secas.

TEMPERATURA DE SERVICIO: Idealmente entre 16° y 18°C.

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

| ALC: 14.0° | PH: 3,47 | ACIDEZ TOTAL: 5,62 g/L | AZÚCAR RESIDUAL: 3,22 g/L

www.terranoble.cl

CHILE

Safrá 2016. Jantar em 28/02/2019. Enoteca Decanter/Porcini.