



CAI

CARMENERE ANDES 2014

COMPOSICIÓN: 100% Carmenere

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Valle de Colchagua, viñedo 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 m.s.n.m.

CLIMA: Mediterráneo cálido sub húmedo, llegando a una temperatura media máxima de 29° a 32°C en la tarde pero refrescando rápidamente por corrientes provenientes de la cordillera. Esta alta amplitud térmica 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 a principios de Mayo y luego llevada a la bodega, donde es despalillada, se realiza selección manual de bayas y puesta en estanques de maderas abiertas para una maceración en frío por 5 a 6 días. La fermentación alcohólica es entre 25° y 26°C, con extracciones suaves, durando entre 8 y 12 días. Posteriormente el vino tiene una maceración post fermentativa de una a dos semanas, dependiendo del lote y de la degustación diaria de los vinos. Al finalizar el encubado va directamente a barricas de roble francés para realizar la fermentación maloláctica y el envejecimiento durante 14 meses según el lote.

GUARDA: 100% del vino en barrica nueva y de segundo uso de roble francés por 14 meses

GUARDA EN BOTELLA: Mínimo 10 meses antes de comercialización
NOTAS DE CATA: Es un vino de un perfil fresco con intensos aromas de frutas negras y leves notas herbáceas que permiten reconocer la variedad. 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.

MARIDAJE: Ideal para acompañar carnes, risotto o comidas condimentadas.

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

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

PRODUCCIÓN ANUAL: 1.500 cajas [9 lt]

RENDIMIENTO: 6-7 Ton/ha

| ALC: 14,0° | PH: 3,42 | ACIDEZ TOTAL: 6,00 g/L | AZÚCAR RESIDUAL: 2,76 g/L

www.terranoble.cl

TERRANOBLE

CHILE

Safrá 2013. Jantar em 28/02/2019. Enoteca Decanter/Porcini.