



CA2

CARMENERÉ
COSTA 2014

COMPOSICIÓN: 100% Carmeneré

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Valle de Colchagua, Lolol.

SUELO: El viñedo de Lolol se encuentra a 40 kilómetros del océano y 10 m.s.n.m. Presenta suelos graníticos propios de la cordillera de la costa mezclados con arcillas y limos, con mediana profundidad y pobres en materia orgánica.

CLIMA: Mediterráneo templado con influencia costera, llegando a una temperatura media máxima de 28° a 30°C en la tarde, las mañanas pueden presentar brisas matinales. Menos oscilación térmica por la cercanía al océano.

VITICULTURA: Las uvas provienen del secano costero del Valle de Colchagua, específicamente del sector de Lolol. Los viñedos están plantados en laderas de suaves lomajes, en suelos de baja fertilidad y con la influencia costera de vientos y humedad que ingresan al valle durante las mañanas permitiendo una pausada maduración de las uvas, logrando así una muy buena versión de la cepa Carmeneré.

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 bodega 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 Carmeneré elegante, muy frutal, que presenta una mezcla de frutas rojas y negras, sin notas herbáceas, pero con una buena frescura. En boca presenta una buena concentración y equilibrio, así como un buen volumen con taninos grandes y redondos y un largo final.

MARIDAJE: Ideal para acompañar carnes a la parrilla.

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: 3,45 | ACIDEZ TOTAL: 5,96 g/L | AZÚCAR RESIDUAL: 2,42 g/L

TERRANOBLE

www.terranoble.cl

CHILE

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