


Carmenère Gran Reserva 2019

Terranoble




 DO Maule, Chile


 100% Carmenère

 14,3°GL | Açúcar Res:3g/l | Acidez:5,32g/l (pH:3,54)

 12 meses, 70% em barricas francesas, 30% em foudres

 Rubi concentrado, com reflexos violáceos. Aromas intensos, de groselha negra, amoras, tabaco e pimenta. Em boca é intenso, com taninos firmes e concentrados. Final agradável e longo.

 10 anos

 Assado de tira grelhado; risoto de cogumelos; cozidos de carne ricos em ervas e especiarias;

 Servir a 18°C, decantação prévia de meia hora.

Outras informações

Produtor: Desde sua fundação, em 1993, o lema da Terranoble é "encantar e cativar com vinhos autênticos, reflexo do nosso espírito pioneiro e da nobreza da nossa terra". Hoje conta com 4 vinhedos nas regiões do Maule, Colchagua e Casablanca, em localizações privilegiadas. Com estilo contemporâneo, os vinhos esbanjam frescor e fruta aliados a estrutura e intensidade, deixando transparecer a impressão digital do terroir. A Terranoble foi a primeira vinícola chilena a trabalhar a Carmenère de um modo realmente sério, desenvolvendo experimentos e pesquisas em diferentes áreas, o que resultou no projeto CA, composto de dois varietais de diferentes vinhedos do Colchagua. Desde 2019, a vinícola possui certificado de sustentabilidade, e a partir de 2020, todos os vinhos são certificados veganos pela V-Label.

Clima: De padrão mediterrânico, com precipitação de 700 mm/ano, em média, concentrada no inverno. Boa amplitude térmica, com dias quentes e noites frias.

Solo: Solos sedimentares de origem aluvial, com baixa fertilidade.

Viticultura: Seleção das melhores parcelas de Carmenère, com mais de 25 anos de idade, no Vinhedo La Higuera, em San Clemente. Viticultura sustentável.

Vinificação: Colheita manual, desengace, maceração a frio (10°C), por 4 a 5 dias. Fermentação em inox, a 25-27°C, por 8-12 dias, seguida de maceração pós-fermentativa por 2 semanas. Malolática, amadurecimento, 70% em barricas francesas, 30% em foudres, por 12 meses. Blend, filtragem, engarrafamento, amadurecimento em garrafa por 6 meses.