

Terra Pura

CARMENERE 2016 SINGLE VINEYARD

Variedad: Carmenere
Cosecha: 2016
Tamaño Botella: 750 ml
Región: Valle de Colchagua
País: Chile
Alcohol: 14°
Acidez Total: 4,8 g/l
Azúcar Residual: 4,33 gr/l
pH: 3,6

Vinificación

Las uvas de este Single Vineyard provienen de viñedos antiguos, ubicado en el Valle de Colchagua, con rendimientos que no superan los 9.000 Kgs /Ha. Las uvas fueron cosechadas a principios de Mayo, una vez molida las uvas tuvieron una maceración fría en estanques a 10°C por 5 días. La fermentación se realizó en estanques de acero inoxidable a temperatura controlada (26°C) durante 7 días, donde diariamente se les realizó suaves remontajes aireados. Después de la fermentación alcohólica se realizó una maceración post fermentativa de 5 días. Finalmente este vino tiene una crianza de 8 a 10 meses con madera de roble Francés

Notas de Cata

De color rojo profundo, presenta intensos aromas a frutas rojas maduras, chocolate y notas especiadas. En boca tiene buena concentración y taninos sedosos.

Maridaje

Este Carmenere es ideal para acompañar distintos tipos de pastas, guisos y carnes rojas y bancas.

Nuestra Inspiración

Un mundo mejor es posible. Y creemos que el camino correcto es volviendo a las bases, a lo natural. Encarando los días con imaginación y determinación. Buscando la superación con nosotros mismos y siendo amigables con el mundo. Es una forma de ser y queremos verlo como un movimiento inspirador. Así pensamos, por eso hemos creado TERRAPURA, una línea de vinos que reúne lo mejor de los valles chilenos, perfecto para todas esas personas que nunca dejan de buscar.

