

TerraPura

RESERVA

VALLE DE COLCHAGUA, CHILE

CARMENERE

2021

| | |
|------------------|---------|
| Tamaño Botella: | 750 ml |
| Alcohol: | 13.5% |
| Acidez Total: | 5.3 g/l |
| Azúcar Residual: | 4 g/l |
| pH: | 3.7 |

VINIFICACIÓN

Las uvas que dan origen a este vino, provienen del Valle de Colchagua, zona cálida que otorga buena madurez y concentración frutal a esta variedad. Las uvas son cosechadas entre principios y mediados de mayo. Después de la molienda comienza un proceso de maceración fría (10°C) en estanques de acero inoxidable por 5 días. Luego de esto comienza la fermentación alcohólica, la cual es realizada a temperaturas controladas (28°- 29°C) y durará alrededor de 8 días donde se le darán suaves remontajes aireados. Finalmente el vino tendrá una crianza de 6 meses en contacto con roble francés y americano de tostado medio a alto que le entrega balance a las notas especiadas del vino.

NOTAS DE CATA

Este vino destaca por su intenso color rojo rubí y por profundos y expresivos aromas a fresas, arándanos y un toque a pimienta. En boca, es suave, con taninos dulces, y con un largo y placentero final acompañado de un elegante toque a madera.

MARIDAJE

Perfecta compañía para un amplio rango de platos, tales como comidas especiadas, pastas con salsas rojas, y carnes rojas y

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. 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.

