

SINGLE VINEYARD

# Terra Pura

2022

CARMENERE

VALLE DE COLCHAGUA, CHILE

Tamaño Botella:	750 ml
Alcohol:	14%
Acidez Total:	5.1 g/l
Azúcar Residual:	4 g/l
pH:	3.7

## VINIFICACIÓN

Las uvas de este Single Vineyard provienen de viñedos antiguos en el Valle de Colchagua, zona caracterizada por un clima caluroso y soleado, en un área de suelos graníticos con buen drenaje lo que permite obtener una óptima madurez aromática y tánica. Los rendimientos no superan los 9.000 kilos por hectárea. Las uvas fueron cosechadas a principios de mayo y una vez molidas 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.

## 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 blancas.

## 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.

