

T I E R R A S

M O R A D A S

**D.O.** Péncahue  
Valle del Maule

**ASSEMBLAGE** 96% Carmenere  
4% Petit Verdot

**ALCOHOL** 14,1%  
**ACIDEZ TOTAL (C4H6O6)** 6,03 g/L  
**PH** 3,56  
**AZÚCAR RESIDUAL** 3,1 g/L

**SOBRE EL ORIGEN** Este vino está elaborado con uvas seleccionadas, provenientes de un cuartel especial de Carmenere, llamado “Cuartel 55”, el cual está plantado sobre lomas, dentro de nuestro viñedo ubicado en el Valle del Maule, en suelos coluviales dotados de un impresionante color púrpura oscuro. Esta particular tonalidad dio origen al nombre del vino, “Tierras Moradas”. Las vides están fijadas a espaldera vertical, con riego por goteo controlado.

**NOTAS DE COSECHA Y VINIFICACIÓN** Las uvas fueron cosechadas a mano durante la segunda y tercera semanas de Mayo. El rendimiento del viñedo fue de 1 Kg por planta (4 ton/ha).  
Maceración fría previa, durante 7 días. La fermentación alcohólica se realiza con temperaturas controladas entre 29°C y 30°C. El mosto experimenta 30 días de maceración dentro de cubas de roble francés de 15.000 litros, especialmente diseñadas para elaborar este vino. 100% de la mezcla fue guardada en barricas de roble francés durante 17 meses.

**NOTAS DE CATA** **Color:** Rojo rubí intenso, con reflejos púrpuras.  
**Aroma:** Elegante nariz, con notas a moras, pimienta negra y rosada, canela, clavos de olor y otras especias.  
**Paladar:** Vino de buen cuerpo y agradable acidez, con una gran persistencia y un maravilloso final. Para ser disfrutado de inmediato, o reservado durante 12 a 15 años.



TIERRAS  
MORADAS  
**2007**