

T I E R R A S**M O R A D A S**

D.O. Tierras Moradas se elabora con uvas provenientes de un cuartel especial de Carménère llamado "Cuartel 55." Este viñedo de solo 6 hectáreas está plantado sobre lomas en la zona de Pehachue en el Valle del Maule. Los suelos aquí son de origen coluvial y se caracterizan por su color morado. Esta particular tonalidad dio origen al nombre del vino, "Tierras Moradas".

ASSEMBLAGE 94 % Carménère
6% Petit Verdot

CRIANZA 18 meses
100% barricas de Roble Francés

ALCOHOL 14,2%

ACIDEZ TOTAL AT: 5,57 g/L (C₄H₆O₆)

pH 3,53

AZÚCAR RESIDUAL 2,2 g/L

ACIDEZ VOLÁTIL (C₂H₄O₂) 0,42 g/L

CONDICIONES CLIMÁTICAS La vendimia 2008 fue una vendimia bastante atípica que partió con una primavera muy fría lo cual atrasó la brotación alrededor de 3 semanas en algunas zonas. Posteriormente el clima se tornó caluroso durante el verano hasta fines de marzo, donde luego de una suave lluvia, las temperaturas se atenuaron y permitieron esperar la madurez de taninos con tranquilidad y sin grandes aumentos de azúcar en las bayas. Estas condiciones climáticas particulares aportaron al vino buen color y acidez más alta, lo cual favoreció la frutuosidad y frescura del vino.

COSECHA 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).

VINIFICACIÓN Luego de la cosecha las uvas llegan a la bodega y son seleccionadas y despalladas cuidadosamente antes de ser transferidas a la cuba de roble francés de 15.000 litros. Una vez en la cuba, la uva inicia un proceso de maceración pre-fermentativa en frío durante 7 días. La fermentación alcohólica se realiza con temperaturas controladas entre 29°C y 30°C. Al completar la fermentación y posterior maceración, 100% de la mezcla es guardada en barricas de roble francés durante 17 meses.

NOTAS DEL ENÓLOGO Tierras Moradas 2008 muestra un color rojo rubí intenso, con reflejos púrpuras. En nariz es elegante, con notas a moras, pimienta negra y rosada, canela, clavos de olor y otras especias. En boca es un vino de buen cuerpo y agradable acidez, con una gran persistencia y final maravilloso. Es un vino que puede ser disfrutado inmediatamente o puede ser guardado por 12 a 15 años.



TIERRAS
MORADAS
2008