

T I E R R A S

M O R A D A S

**D.O.** Péncahue  
Valle del Maule

**ASSEMBLAGE** 97% Carménère  
3% Petit Verdot

**CRIANZA** 18 meses  
100% barrica nueva de roble francés

**ALCOHOL** 14,5%  
**ACIDEZ TOTAL (C4H6O6)** 5,68 g/L  
**PH** 3,46  
**AZÚCAR RESIDUAL** 2,2 g/L  
**ACIDEZ VOLÁTIL** 0,35 g/L

**SOBRE EL ORIGEN** Tierras Moradas se elabora con uvas provenientes de un cuartel especial llamado Cuartel 55, un viñedo de solo seis hectáreas plantado sobre lomas en la zona de Péncahue en el Valle del Maule. Caracterizados por su color morado, los suelos coluviales de este lugar inspiraron el nombre de este vino.

**NOTAS DE COSECHA Y VINIFICACIÓN** La temporada 2008-2009 partió con una primavera muy fría, lo cual atrasó la brotación alrededor de tres semanas en algunas zonas. Producciones reducidas y menores rendimientos resultaron de estas condiciones climáticas más frías y permitió tener una excelente calidad de uvas al vinificar. Las uvas fueron cosechadas durante la segunda y tercera semana de mayo con rendimientos de 1 kg por planta. Al llegar a la bodega las uvas fueron cuidadosamente seleccionadas y despalladas antes de ser transferidas a la cuba de roble francés de 15.000 litros. El proceso de vinificación comenzó con una maceración en frío durante 7 días, seguido por una fermentación lenta y controlada entre 29°C y 30°C. El mosto experimentó una maceración total de 30 días en las cubas de 15.000 litros de roble francés.

**NOTAS DEL ENÓLOGO** Tierras Moradas 2009 muestra un color rojo rubí intenso con reflejos púrpuras. La nariz es elegante con notas a moras, pimienta negra y rosada, canela, clavos de olor y especias. En boca es un vino de buen cuerpo y agradable acidez, con gran persistencia y un maravilloso final. Este vino puede ser disfrutado inmediatamente o puede ser guardado por 12 a 15 años.



TIERRAS  
MORADAS  
**2009**