

T I E R R A S

M O R A D A S

D.O. Pencahue
Valle del Maule

ASSEMBLAGE 91% Carmènère
9% Petit Verdot

CRIANZA 18 meses
100% barrica nueva de roble francés

ALCOHOL 14,8%
ACIDEZ TOTAL (C4H6O6) 5,77 g/L
PH 3,5
AZÚCAR RESIDUAL 2,0 g/L
ACIDEZ VOLÁTIL 0,52 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 Pencahue 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 El periodo de maduración de la añada 2010 fue largo y perfectamente equilibrado, con temperaturas más bajas que lo normal durante el verano. Estas condiciones aportaron un aumento en la intensidad de color y sabores de las bayas además de taninos más finos, de textura suave. Las uvas fueron cosechadas a mano 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 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 5 días, seguido por una fermentación lenta y controlada a 29°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 2010 tiene un color intenso y profundo, casi púrpura. La nariz es elegante con notas a mora, pimienta negra y rosada, canela, clavo de olor y especias. En boca se siente una agradable acidez, con gran persistencia y un final maravilloso. Este vino puede ser disfrutado inmediatamente o puede ser guardado por 12 a 15 años.



TIERRAS
MORADAS
2010