

T I E R R A S

M O R A D A S

**D.O.** Pencahue  
Valle del Maule

**ASSEMBLAGE** 93% Carménère  
7% Petit Verdot

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

**ALCOHOL** 14,9%  
**ACIDEZ TOTAL (C4H6O6)** 5,71 g/L  
**PH** 3,5  
**AZÚCAR RESIDUAL** 2,9 g/L  
**ACIDEZ VOLÁTIL** 0,69 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 2011 fue más largo que temporadas anteriores, con temperaturas más bajas que lo normal durante el verano. Estas condiciones permitieron tener mayor color y sabores más intensos en las bayas, además de taninos muy finos y de textura suave. Las uvas fueron cosechadas a mano durante la 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 12.000 litros. El proceso de vinificación comenzó con una maceración en frío durante 7 días, seguido por una fermentación lenta y controlada de 28° a 29°C.

**NOTAS DEL ENÓLOGO** Tierras Moradas 2011 tiene un color intenso y profundo. De nariz elegante, con ciruelas maduras, pimienta negra, canela, tabaco, y especias. En boca tiene una acidez vibrante, gran persistencia y un largo final. Este vino puede ser disfrutado inmediatamente o puede ser guardado por 12 a 15 años.



TIERRAS  
MORADAS  
**2011**