

T I E R R A S

M O R A D A S

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

**ASSEMBLAGE** 100% Carménère

**CRIANZA** El vino fue guardado en barricas de roble francés durante 18 meses, y luego otros 18 meses en botellas antes de salir a la venta.

**ALCOHOL** 14,6%  
**ACIDEZ TOTAL (C4H6O6)** 5,59 g/L  
**PH** 3,6  
**AZÚCAR RESIDUAL** 2,4 g/L  
**ACIDEZ VOLÁTIL** 0,6 g/L

**SOBRE EL ORIGEN** Tierras Moradas proviene de uvas seleccionadas del “Cuartel 55”, de sólo 6 hectáreas, el que está plantado sobre lomajes en nuestra propiedad de Pencahue, ubicado en el Valle del Maule. Los suelos son de origen coluvial de color morado intenso. Esta particular tonalidad dio origen al nombre del vino, “Tierras Moradas”.

**CLIMA** El periodo de maduración de esta añada 2012 fue más corto que la temporada 2011, con temperaturas algo más altas durante el verano. Estas condiciones dieron origen a gran concentración de aromas y sabores, con un color profundo, propio del Carmenera de este “terroir”, y sabores intensos y de gran suavidad.

**COSECHA Y VINIFICACIÓN** Las uvas fueron cosechadas a mano durante la segunda semana de Mayo, con rendimientos de 1 kg por planta. A su llegada a la bodega, los racimos fueron seleccionados y despallados cuidadosamente, antes de ser trasladadas a cubas de roble francés de 12.000 litros. Aquí se inició una maceración pre-fermentativa en frío de 7 días de duración. La fermentación alcohólica se realizó con temperaturas de 28 a 29 °C.

**NOTAS DEL ENÓLOGO** Tierras Moradas 2012 tiene un color intenso, y nariz elegante, con moras maduras, pimienta negra, tabaco, y cedro. En boca tiene gran suavidad, con buena persistencia y buen retrogusto. Potencial de guarda, superior a 15 años.



TIERRAS  
MORADAS  
2012