

T I E R R A S

M O R A D A S

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

**ASSEMBLAGE** 100% Carmènère

**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”.

**CONDICIONES CLIMÁTICAS DE LA AÑADA 2013** El clima de esta añada 2013 fue más fresco, con una brotación en primavera retrasada en 1 semana con respecto a la temporada 2012. Esta condición de frescor se mantuvo durante el verano. Estas condiciones dieron origen a una alta intensidad de aromas y a una acidez mas elevada, lo que genero una sensación de frescor y largo final en boca. Además de presentar alta intensidad de color.

**COSECHA** 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 seleccionadas y despalladas 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.

**GUARDA** 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** 14,7°  
**ACIDEZ TOTAL (C<sub>4</sub>H<sub>6</sub>O<sub>6</sub>)** 5,7 g/L  
**pH** 3,54  
**AZÚCAR RESIDUAL** 3,2 g/L

**NOTAS DE CATA** Tierras Moradas 2012 tiene un color intenso, y nariz elegante, con notas de frutas maduras, clavo de olor, pimienta negra, tabaco, y cedro. En boca tiene gran suavidad, con alta persistencia y buen retrogusto. Potencial de guarda, superior a 15 años.



TIERRAS  
MORADAS  
2013