



TERRAMATER

LIMITED RESERVE

Carmeneré
CURICÓ / CHILE



Notas de Cata

- **Color:** Rojo intenso.
 - **Aromas:** Nariz interesante. Notas a frutos rojos maduros y suaves notas herbales, también algo de tostado que proviene de la barrica.
 - **Sabor:** Vino bien estructurado y de acidez balanceada, fresco con taninos suaves y maduros.
 - **Maridaje:**
 - Vegetales grillados.
 - Pastas rellenas como raviolis con salsa especiada.
 - Queso Raclette.
- Temperatura recomendada al servir: 15°-16°C (59 - 60°F).
Decantación recomendada.

Viñedo

- **Parra:** Entre 40 y 50 años.
- **Suelo:** Suelo coluvial profundo franco arcilloso.
- **Clima:** Mediterráneo.
- **Cosecha:** Las altas temperaturas durante el verano adelantaron la cosecha unas dos semanas. Sin embargo, se obtuvieron uvas bien balanceadas y con buena expresión aromática.

Vinificación

- **Fermentación:** Tradicional con levaduras seleccionadas.
- **Filtrado:** Sin filtrado
- **Guarda:** 15 meses en barricas de roble francés.

Análisis laboratorio

- **Alcohol:** 13,2 %
- **Azúcar residual:** 3,96 g/l
- **Acidez total:** 5,88 g/l
- **pH:** 3,47

