



# TERRAMATER

## UNUSUAL

**Cabernet Shiraz Zinfandel**  
(60% - 25% - 15%) - MAIPO / CHILE



### Notas de Cata

- **Color:** Rojo vibrante y profundo.
- **Aromas:** Complejo. Notas a frutos rojos, pasas, fruta seca combinada con chocolate negro y aromas a café.
- **Sabor:** Suave y redondo. Taninos amigables, equilibrado en acidez y dulzor.
- **Maridaje:**
  - Disfrutarlo por sí solo.
  - Carnes grilladas con verduras al horno.
  - Pastas rellenas con salsas especiadas o un poco más dulces.

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:** Escasas precipitaciones y altas temperaturas. Adelanto de cosecha en unas dos semanas. Buenas condiciones sanitarias de la uva, bayas pequeñas y concentradas.

### Vinificación

- **Fermentación:** Tradicional con levaduras seleccionadas.
- **Filtrado:** Sin filtrado
- **Guarda:** 16 meses en barricas de roble francés de primer uso. Buen potencial de guarda.

### Análisis laboratorio

- **Alcohol:** 13,7 %
- **Azúcar residual:** 3,96 g/l
- **Acidez total:** 6,2 g/l
- **pH:** 3,41

