



TERRAMATER®

Vineyard Reserve

Shiraz Cabernet (60%-40%)
MAIPO / CHILE



Notas de Cata

- **Color:** Color rojo violeta.
- **Aromas:** Nariz agradable. Aromas a frutos rojos dulces con algo de tostado suave.
- **Sabor:** Sabroso y fresco. Taninos suaves. Sabores a fruta negra madura y especias sutiles.
- **Maridaje:**
 - Carne de cerdo en preparaciones agridulces clásicas, como por ejemplo un cerdo apanado con salsa tamarindo.

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:** emporada con ausencia de lluvias y buena temperatura. Buena expresión aromática y acidez. Cosecha se realizó la segunda semana de abril.

Vinificación

- **Fermentación:** Tradicional con levaduras seleccionadas.
- **Filtrado:** Filtración a través de membrana 0,65 micras.
- **Guarda:** 30% de la mezcla en barricas de roble francés por 6 meses.

Análisis laboratorio

- **Alcohol:** 13,7 %
- **Azúcar residual:** 4,18 g/l
- **Acidez total:** 5,63 g/l
- **pH:** 3,52

