



TERRAMATER®

Vineyard Reserve



Zinfandel

MAIPO / CHILE

Notas de Cata

- **Color:** Color violeta profundo e intenso.
- **Aromas:** Nariz intensa. Se perciben aromas a chocolate, higos y pasas, además de ciruelas bien maduras.
- **Sabor:** Vino con buena estructura y buen cuerpo. Acidez balanceada y dulzor adecuado. Taninos suaves y agradables. Se destacan sabores a fruta bien madura.
- **Maridaje:**
 - Pastas lisas o rellenas con crema y un toque de carne.
 - Risotto de champiñones.
 - Filete envuelto en tocino.

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:** 25% de la mezcla en barricas de roble francés.

Análisis laboratorio

- **Alcohol:** 14,2 %
- **Azúcar residual:** 4,7 g/l
- **Acidez total:** 7,28 g/l
- **pH:** 3,36

