

MOGOLLO PACHÍA

TACNA



TERRA SUR

FICHA TÉCNICA

BODEGA: FINCA MARAVILLA

VINO TINTO SECO: TERRASUR

UVAS:

GRENACHE/SYRAH/MALBEC 70%

CABERNET SAUVIGNON/CABERNET FRANC 30%

COSECHA: 2019

PROCEDENCIA:

DISTRITO: MAGOLLO/PACHÍA

PROVINCIA: TACNA

DEPARTAMENTO: TACNA

ELABORACIÓN Y DATOS TÉCNICOS:

Se inicia el proceso con una maceración en frío por 5 días, posteriormente se fermenta alcohólicamente con levaduras nativas, 4 remontajes diarios, incluimos en el proceso delestage, tiempo de fermentación 15 días, posteriormente crianza en tanque de acero inoxidable. No tiene filtración ni clarificación.

Reposo en tanques de acero con chips de madera y tres meses en botella.

Altitud de los viñedos: 600 (Magollo) 1200 (Pachía) m s.n.m.

Clima: semidesértico.

Horas de sol: 11 horas al día.

Pluviometría: 5.9 mm. anual.

Tipo de Suelo: franco arenoso y salino (Magollo), suelo aluvial con canto rodado (Pachía).

Edad de los Viñedos: 4 años de Magollo y 15 años de Pachía.

Sistema de conducción: espaldera.

Producción por hectárea: 4 000 kg /ha.

Características de la Cosecha: Buena.

Azúcar residual gr/ L: 1.5 g/l.

Graduación alcohólica: 14 % vol.

Enólogo: Guillermo Arancibia.

NOTAS DE CATA:

Visual: Terrasur blend tiene un color rojo rubí de tonalidad profunda y bordes ligeramente granate. No hay presencia de gas carbónico tampoco sedimentos, sus lágrimas son gruesas y de caída lenta.

Olfativa: en primera nariz, resaltan los aromas de fruta roja, negra y azul en estado semimaduro, notas balsámicas. En segunda nariz, la pimienta negra, pasas negras están presentes, frambuesa y ciruela negra, suave toque de pimentón rojo y eucalipto. El alcohol muy bien integrado.

Gustativa: el vino es seco, con cuerpo medio, taninos sedosos, buena complejidad frutal, aromas herbales y de especias, acidez correcta y justa, su final es amplio e invita a seguir probándolo.

MARIDAJE:

Queso manchego.

Lomo Saltado.

SERVICIO:

Temperatura: 14°C a 16°C.

Oxigenación: 15 minutos en copa y/o su propia botella.

