



Art.-Nr.: 60979

## TERRA NOBLE RESERVA ESPECIAL CABERNET SAUVIGNON

<b>REBSORTEN</b>	Cabernet Sauvignon, Syrah, Tempranillo, Petit Verdot
<b>HERKUNFT</b>	Chile
<b>ANBAUREGION</b>	Colchagua Valley
<b>QUALITÄTSSTUFE</b>	Wine of Chile
<b>FLASCHEGRÖßE</b>	0,750 l
<b>ALKOHOLGEHALT</b>	14,0 % Vol.
<b>RETSÜßE</b>	3,4 g/l
<b>SÄUREGEHALT</b>	5,3 g/l
<b>TRINKTEMPERATUR</b>	16-18
<b>VERSCHLUSS</b>	Naturkorken
<b>AUSBAU</b>	85% Cabernet Sauvignon, 5% Syrah, 5% Petit Verdot, 5% Tempranillo

### BODEN

Anbaugebiet: Colchagua Valley. Feucht-warmes Klima, von Pazifik und den Anden beeinflusst. Los Lingues liegt am Fuße der Anden. Die Böden sind kolluvialen Ursprungs, tonhaltig, mitteltief und reich an organischer Substanz. Die Böden in Los Cactus haben eine sandig-lehmige Textur mit etwas Granit in der Tiefe, charakteristisch für die Böden der Küstenberge. Tiefe: 0,8-1 Meter. Mittlere bis niedrige Fruchtbarkeit.

### BESCHREIBUNG

Die Ernte der Trauben findet zwischen Ende März bis Mitte April statt an unterschiedlichen Lesezeitpunkten statt um ein diverses aromatisches Profil sowohl von Frische als auch reifer Frucht geprägt, zu erhalten. Nach traditioneller Rotweingärung im Edelstahlgärtank, wurden 60% des Weins zur Reifung in Barriques gelagert (2 bis 5-fache Nutzung). Die restlichen 40% reifen im Edelstahltank.

Der Wein zeigt eine dunkle rubinrote Farbe. In der Nase entfalten sich fruchtige Noten von Holz und Toast. Am Gaumen fühlt er sich lang und seidig an, mit gutem Volumen. Er bietet eine

TERRA NOBLE | CHILE | COLCHAGUA VALLEY

angenehme Balance zwischen Säure und Tannin, eine feste Struktur und tolle Harmonie.

Dieser Rotwein passt hervorragend zu Pasta und allen Arten von rotem Fleisch. Man kann ihn aber auch pur genießen.

