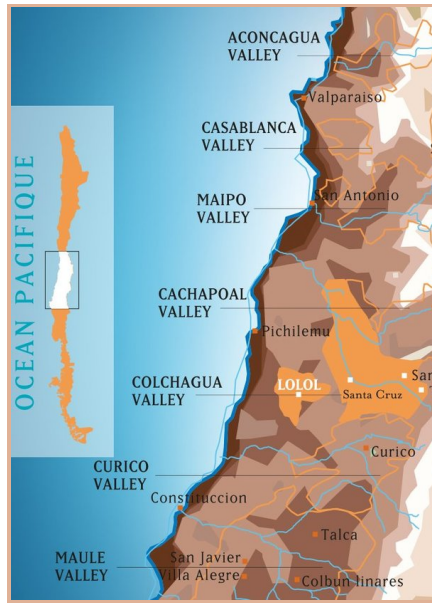


## ARAUCANO RESERVA CARMENERE 2015



*100 % CARMENERE : un des plus anciens cépages bordelais d'où il est originaire (Médoc). Longtemps confondu au Chili avec le Merlot de par son aspect et ses caractéristiques, il est devenu le cépage phare de la viticulture Chilienne.*



### CÉPAGE

100 % CARMENERE : un des plus anciens cépages bordelais d'où il est originaire (Médoc). Longtemps confondu au Chili avec le Merlot de par son aspect et ses caractéristiques, il est devenu le cépage phare de la viticulture Chilienne.

### VIGNOBLE

#### *Terroir*

Coteaux versant exposés nord, colluvions granitiques, sols profonds et drainants mais peu fertiles.

#### *Densité de plantation*

4550 pieds/ha.

#### *Climat*

Continental avec influence pacifique très marquée. Grande amplitude thermique pouvant atteindre 30°C (en automne les brumes côtières s'engouffrent, refroidissant les baies).

#### *Age moyen des vignes*

15 ans.

### DÉGUSTATION

Jolie couleur rubis aux tonalités bleues. Aromatiquement porté sur le fruit mûr, particulièrement les mûres et le cassis. Du poivre noir et des notes de vanille et de pain grillé enrichissent la palette aromatique. Un vin souple d'attaque ample et suave, laissant deviner une belle maturité des tannins, une finale longue et aromatique.

### SUGGESTIONS

Viandes (filet de porc, agneau), fromages.

### TEMPÉRATURE

18-20°C

### CONSOMMATION

1-3 ans

#### *Rendement*

50 hL/ha.

#### *Origine localisation*

100% Colchagua.

### ELABORATION

#### *Viticulture*

Coteaux versant exposés nord, colluvions granitiques, sols profonds et drainants mais peu fertiles.

#### *Vendanges*

Vendange en cagettes, sélection à la parcelle. Double tri à la rentrée, sur raisins et sur baies, pour éliminer les impuretés.

#### *Vinification*

Refroidissement en chambre froide, et foulage à froid. Encuvage en cuves ciment et inox. Pigeages réguliers, macération pelliculaire de 25 jours.

#### *Elevage*

Entonnage pendant fermentation malolactique, batonnages réguliers pendant 2-3 mois, élevage de 10 mois en barriques de un vin.

### LE MILLÉSIME

À la suite d'un hiver avec une pluviométrie dans la normale, après 5 années de déficits, nous avons donc débuté la saison avec nos réservoirs d'eau pleins. Le début du printemps fut sec et chaud, ce qui a avancé le développement végétatif. Les conditions climatiques en novembre, plus chaudes et humides que la normale, nous ont aidés au développement des baies. Une surveillance et une protection biologique continues des vignobles, nous ont assuré du maintien des bonnes conditions sanitaires, dans une année assez difficile au niveau national. Le millésime s'annonce charpenté, avec de bonnes structures tanniques et des arômes mûrs. Sur Lolol, l'influence océanique devrait nous permettre de préserver l'acidité naturelle.