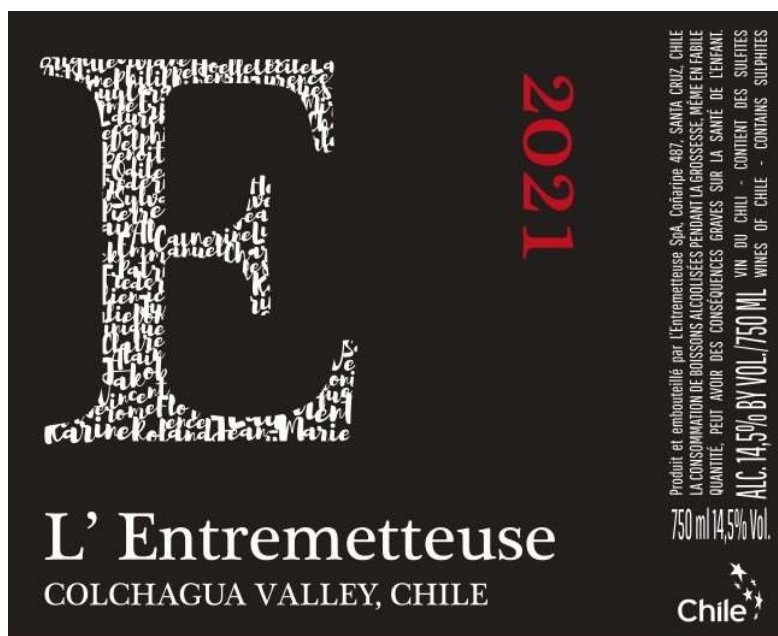




Vin de Chile, Colchagua. Assemblage 2021

ENCEPAGEMENT	Cabernet Sauvignon 12% Carmenere 88% franc de pied	SECTEUR	APALTA SAN FERNANDO LOLOL
AGE DES VIGNES	Cabernet situado en las hermosas estribaciones del valle de Colchagua, este viñedo de 2 hectáreas se encuentra a 700 metros sobre el nivel del mar. Carmenere viñedo viejo sin riego sobre suelo de origen granítico rosado. Arena granítica en la superficie y subsuelo arcilloso a una profundidad de 1,50 a 2 metros. Una exposición privilegiada al Sur optimiza la insolación. La oscilación térmica, que puede superar los 20°C, es la clave de una uva excepcional.		
PRODUCTION	1600 botellas	RENDEMENT	8000 kg/ha
CONTEXTE	L'Entremetteuse es una mezcla que varía cada año, la idea es producir un vino elegante y complejo de guarda. Un producto precioso hecho a mano.		
SITUATION	La temporada se veía muy tranquila, pero el clima nos quiso poner nuevos desafíos entregándonos una lluvia a fines de enero del 2021 (la más grande registrada en este mes). Estas precipitaciones le dieron un vuelco al clima, el cual cambió radicalmente y por casi 3 semanas se mantuvo fresco y de mañanas muy nubladas Este cambio produjo un retraso en la madurez de la fruta y algunos problemas de Botritis en ciertas variedades.		
VINIFICATION	Vendimia manual, en pequeñas cajas para evitar danos, transporte por nuestro cuidado a la bodega de Puquillay, desgrane manual sin añadir sulfitos (SO2). Pre-maceración sobre hielo seco bastante largo de 5 días, sin intervención. Fermentación alcohólica en contenedores, con extracción suave. Prensado en mayo después de 3 semanas de maceración, 100% FML, sobre lías Crianza en barricas nuevas, de un vino y dos vinos durante un año. Sin filtración, sulfuro añadido en bajada a barrica y antes de embotellado.		

MISE EN BOUTEILLE	En enero de 2023, por nosotros, por gravedad.		
ANALYSES A LA MISE	Degré : 14,6 % vol SO2 total : 1 mg/l	Glucose + Fructose : 1,34g/l CO2 :	Ac. Totale : 3,40 mg/l / pH : 3,60 Ac. Volatile : 0,71 g/l
SPECIFICITES	En nariz es un vino de gran complejidad e intensidad. Frutas rojas crujientes como moras y arándanos se distinguen por unas notas de lavanda y un ligero toque de regaliz. En boca es muy estructurado, con un excelente volumen, taninos elegantes y un final fresco y persistente. Sin filtrar, puede presentar una ligera turbidez, o incluso un pequeño depósito a plazo.		
CONSEILS DE SERVICE	Degustar dentro de los 6 años posteriores al embotellado. Servir a 14-15 grados. Si uno se molesta por el depósito, decantar		
ACCORDS PLAT	Disfrute con un lomo de cordero especiado o un filete de ternera simplemente. La trufa y la pimienta le convienen perfectamente.		