

L' Entremetteuse

COLCHAGUA, CHILE



L'ENTREMETTEUESE

Appellation: APALTA

Millésime: 2016

Terroir: Sable granitique à la superficie et un sous-sol d'argile qui oscille entre 1,50 et 2 mètres de profondeur

Cépages: Syrah 57%, Carmenere 9%, Cabernet Franc 5%, Cabernet Sauvignon 29%

Vinification

Le raisin est sélectionné sur table de tri après une récolte en cagette de 12 kg
Egrenage main macération préfermentaire sur neige carbonique -Vinification à des températures moyennes de 25°C en bins isotherme avec une macération de l'ordre de 30 jours.

Análises du vin

% Alcohol (v/v) 14.5°

Azúcar residual (g/l) 1.79

PH 3.69

Acidez Volátil (g/l) 0.55

Elevage: En fûts de 1 et 2 vins et œufs plastiques pendant 12 mois

Dégustation: Vin élégant, on y trouve des arômes de fruits rouges, de cerise noire, d'épices et de caramel. La bouche est ample, onctueuse. Les tanins sont souples et une jolie acidité apporte de la finesse. Un vin qui mérite de vieillir un peu en bouteille

