

GRAN ARAUCANO 2015 VALLE DE COLCHAGUA 2015

MILLESIME 2015

A 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 aux développements 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.

APPELLATION

Vallée de Colchagua

CEPAGE

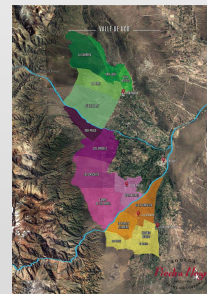
100% CABERNET-SAUVIGNON

ELABORATION

Vendanges : Manuelles en cagettes avec sélection des raisins sur double table de tri.

Vinification : Macération préfermentaire à froid pendant 5 jours puis fermentation alcoolique avec remontages et pigeages réguliers. Macération postfermentaire de 7 à 8 jours pour acquérir une structure tannique toute en finesse. Fermentation malolactique en cuve sur une durée assez courte entre 8 et 10 jours.

Élevage : 18 mois en barrique bordelaise (70% barriques neuves, 30% barriques de 1er vin).



TERROIR

Sablo-Argileux et argilo-graveleux.

DENSITE

Des parcelles à 3000 cep / ha et d'autres à 4500 cep / ha

AGE DES VIGNES

15 - 20 ans

RENDEMENT

25-35 hL / ha

NOTE DE DEGUSTATION

Magnifique et intense couleur rouge aux reflets cerise.

Nez très aromatique, marqué par un fruit intense, cassis frais et de complexes notes de thym et garrigue.

La bouche est puissante, enrobée par des tannins concentrés mais tout en finesse. La finale est très longue, aromatique et complexe.

ACCORDS METS/VIN

Agneau, filet de porc, filet de bœuf au romarin, fromages.

