



Continent du Vin

MISIONES DE RENGÓ- Carmenere- 2013

Cépages et terroir:

Producteur:	Misiones de Rengo
Viticulture et Vinification:	Sebastián Ruiz Flaño
Appellation d'Origine:	Vallée de Rapel
Assemblage:	92% Carménère, 8% Cabernet Sauvignon
Climat:	Méditerranéen avec des étés chauds et secs. D'importantes variations de températures Jour/Nuit permettent le développement des composants phénoliques.
Sol:	Sablo-limoneux, avec quelques zones rocheuses d'origine alluviale. Légères pentes.
Rendement:	80 hl/ha

Vendanges, vinification et élevage:

Vendanges: Vendange Manuelle, première semaine de mai.

Vinification: Macération en cuve inox thermo-régulée (26-28°C) avec remontage régulier afin d'obtenir une meilleure extraction.
Élevage : 25% de la vendange est vieillie en fût de chêne (français et américain) entre 4 et 6 mois. Le reste est laissé en cuve inox afin de préserver le caractère fruité. Le vin est ensuite assemblé en grande cuve où la clarification se fait naturellement.

Dégustation, accord avec les mets

Couleur : rouge-violet brillant et profond

Nez : expressif et intense, avec des arômes de fruits rouges mûrs tels que la prune ou la cerise associés à des notes épicées et poivrées.

Bouche : une attaque douce, les notes de fruits sont bien équilibrées avec des notes vanillées. Les tannins sont souples avec une bonne longueur en bouche.

Servir sur des viandes rouges, des pâtes en sauce ou avec une grande variété de fromages.

Analyses

Sucres résiduels : 2.8 g/l ; Acidité totale : 4.45 g/l ; pH : 3.69 ; Alcool : 13.7% vol.

Conseils de Consommation et garde

Servir autour de 16-17°C.

Se bonifiera encore pendant les trois ans à venir.

