



## MISIONES DE RENGO- Carmenere- 2014

### Cépages et terroir:

<b>Producteur:</b>	Misiones de Rengo
<b>Viticulture et Vinification:</b>	Sebastián Ruiz Flaño
<b>Appellation d'Origine:</b>	Vallée de Rapel
<b>Assemblage:</b>	92% Carménère, Cabernet Sauvignon et Syrah
<b>Climat:</b>	Méditerranéen avec des étés chauds et secs. D'importantes variations de températures Jour/Nuit permettent le développement des composants phénoliques.
<b>Sol:</b>	Sablo-limoneux, avec quelques zones rocheuses d'origine alluviale. Légères pentes.
<b>Rendement:</b>	60/70 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 : 30% de la vendange est vieillie en fût de chêne (français et américain) pendant 4 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-prune intense et lumineux

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 chocolat, de café et d'épices se soldent par le fruité naturel du vin. Les tanins sont souples avec une bonne longueur en bouche.

Servir sur du thon et du saumon, sur de la viande comme de la volaille, de la caille et du boeuf. Tomate ou pâtes à base de pesto. Mozzarella, Brie et gruyère.

### 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.

