MISIONES DE RENGO- Cuvée Carmenere- 2009

Cépages et terroir:

Producteur: Misiones de Rengo

Viticulture et Vinification: Sebastián Ruiz Flaño

Appellation d'Origine: Vallée de Rapel

Assemblage: 94% Carmenère, 3% Cabernet Franc, 2% Syrah et 1% Malbec

Climat: Hivers froids et pluvieux ; printemps et étés chauds et secs. La grande oscillation de température entre le jour et la nuit en été aide à la formation de ce qui, plus tard, sera la couleur et la structure aromatique du vin. Dans la *Cachapoal Valley,* un vent frais l'après-midi agit comme un modérateur de température, ce qui donne de la fraîcheur au vignoble.

Sol: Large éventail de sol : des sols argilo-limoneux (provenant d'alluvions) aux sols granitiques. Certains sols ont plus de pierre permettant ainsi un meilleur drainage. Chaque sol, grâce à ses caractéristiques propres, va contribuer à la complexité de l'assemblage en conférant des textures et des aromatiques très différentes.

Rendement: 80 hl/ha

Vendanges, vinification et élevage:

Vendanges: Vendange Manuelle, dernière semaine d'avril et première semaine de mai.

Vinification: Macération pelliculaire à froid (~10°C) durant 5 jours avant la fermentation afin de conserver les arômes primaires de fruits frais et de gagner en intensité de couleur. Macération en petites cuves inox thermo-régulée (26-28°C) avec remontage régulier afin d'obtenir une meilleure extraction.
Le vin subit ensuite une macération post-fermentaire de 20 jours afin d'adoucir les tannins. Elevage : 80% de la vendange est vieillie en fût de chêne (français et américain) entre 10 et 12 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. Vieillissement de 3 mois en cave avant la mise sur le marché.

Dégustation, accord avec les mets:

Couleur : rouge brillant et profond
Nez : complexe et intense, avec des arômes de fruits rouges frais tels que la mûre ou la myrtille accompagnés de notes épicées typique de ce cépage
Bouche : intense et concentrée avec beaucoup de complexité aromatique. Les tannins sont très élégants, donnant une sensation de grande souplesse à un vin très concentré au niveau aromatique.

Servir sur des viandes rouges, du canard ou avec des fromages à pâtes molles bien affinés.

Analyses:

Sucre résiduel : 3,01 g/l; Acidité totale : 3,67 g/l ; pH : 3,71 ; Alcool : 14,9 %

Conseils de Consommation et garde

Servir autour de 16-17°C. Se bonifiera encore pendant les dix ans à venir.