



Continent du Vin

## MISIONES DE RENGO- Reserva- CS/Shiraz- 2010

### Cépages et terroir:

**Producteur:** Misiones de Rengo

**Viticulture et Vinification:** Sebastián Ruiz Flaño

**Appellation d'Origine:** Vallée Centrale (Curico et Maule)

**Assemblage:** 59% Cabernet Sauvignon, 41% Syrah

**Climat:** Méditerranéen avec des étés doux, chauds et secs et des hivers frais et pluvieux. Forte alternance des températures entre le jour et la nuit en été.

**Sols:** Sablo-limoneux d'origine alluviale avec des pierres actuellement à 40 cm qui fournissent un excellent drainage ; faible teneur en matières organiques

**Rendement:** 60 hl/ha

Vendanges, vinification et élevage:

**Vendanges:** Vendange Manuelle, première semaine de mai pour la Syrah et 2ème moitié d'avril pour le Cabernet Sauvignon. Un tri de vendange est effectué dès réception des raisins au chai.

**Vinification:** Macération pelliculaire à froid (~10°C) durant 4 jours avant la fermentation. Augmentation progressive de la température pour démarrer la fermentation qui va durer 8 jours entre 26-28°C avec remontage régulier afin d'obtenir une meilleure extraction.

Élevage : 65% de la vendange est vieillie en fût de chêne (français et américain) pendant 8 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.

Vieillessement de 3 mois en cave avant la mise sur le marché

### Dégustation, accord avec les mets

Couleur : rouge intense et profond

Nez : intense et complexe avec présence de notes de baies sauvages comme les mûres et les groseilles accompagnées de notes de cuir et de chocolat.

Bouche : belle attaque fruitée suivie par des notes plus fumées. Les tannins sont très ronds, très souples et nous amènent vers une finale persistante où le fruit domine.

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

### Analyses:

Sucre résiduel : 3,09 g/l ; Acidité totale : 3,72 g/l ; pH : 3,5 ; Alcool : 14,7 % vol.

### Conseils de Consommation et garde

Servir autour de 16-17°C.

Se bonifiera encore pendant les cinq ans à venir.

