



**Cépages** : 43% Syrah, 29% Carmenere, 12 % Cabernet Sauvignon, 5% Mourvedre, 3% Petit Verdot, 3% Carignan, 2% Malbec, 2% Garnacha, 1% Tempranillo.



**Appellation d'Origine** : Los Robles, plantés sur les contreforts d'un monticule montagneux à Lo Moscoso  
Par : Alvaro Espinoza & Noelia Orts



**Viticulture** : Situé à 245 m d'altitude. La plupart des vignobles ont une orientation est-ouest. La saison 2016-2017 a débuté par un hiver froid et sec avec 390 mm de pluie accumulée. Le printemps a été frais, ce qui a affecté la floraison de certains cépages et a réduit les rendements du Carmenere et du Cabernet Sauvignon. L'été a été chaud avec des températures diurnes plus élevées que lors des saisons précédentes. Les températures nocturnes du mois de mars sont descendues en dessous de 12°C, ce qui a entraîné une large oscillation quotidienne des températures qui a permis aux raisins d'arriver à la récolte avec un très bon équilibre.

**Vinification** : Après égrappage, les raisins sont déposés en cuves d'acier inoxydable. Utilisation de levures indigènes entre 24 et 26 °C, avec remontage. Le vin reste ensuite sur peaux pour une mécération post fermentaire de 5 jours à 22-24°C, pendant 20 à 25 jours. La fermentation malolactique a lieu naturellement en fûts. Elevage pendant 13 mois. Légère filtration avant la mise en bouteille.



#### Dégustation :

Rouge profond aux reflets violets. Le nez présente des arômes intenses de fruits noirs et rouges (prunes, bleuets, cerises) ainsi que des notes végétales (laurier, cèdre). La bouche est juteuse et les tannins ronds avec une belle longueur.

#### Accords mets et vin :

Ce vin se dégustera parfaitement avec des viandes rouges, grillées ou braisées. Ainsi que le Chili con carne, ou le magret de canard. Pour les végétariens, tentez les cannellonis aux champignons et au fromage, pizza aux poivrons grillés, parmesan et basilic.



#### Conseils de consommation :

Température de service : 16-18° - Garde : 10 ans