**FICHE TECHNIQUE**

ANTIYAL 2012

**Note des degustation:**

Robe rouge vif avec des reflets pourpres. Nez de fruits noirs (cerise mûre). Belle tension en bouche apporter par le côté graphite qui lui donne du minéral. Tant mieux car le fruit est généreux et a besoin d’équilibre. C’est juteux mais structuré à la fois. Du beau travail d’équilibriste.

VIN : ANTIYAL 2012

PAYS : CHILI

REGION ET SOUS REGION : MAIPO VALLEY

APPELLATION : PAS APPLICABLE

CEPAGES : 49% CARMENERE, 35% CABERNET SAUVIGNON, 16% SYRAH

AGE DES VIGNES : 1996, 2004,2009

DENSITE DE PLANTATION: 1.5X 1 METRE

RENDEMENTS : 5 TONNES PAR HECTARE

SOL : ALLUVIONNAIRE CAILLOUTEUX ET ARGILE (VOIR MAIPO VALLEY)

CULTURE : BIODYNAMIQUE

PLUVIOMETRIE : 250 MM PAR AN

IRRIGATION : OUI, PAR GOUTTE A GOUUTE

TAILLE : VERTICAL SHOOT POSITIONNING ( VSP) TAILLE BASSE

ALTITUDE : 650 METRES

LATITUDE : 33.36 O SUD

VENDANGES : MANUELLES

LEVURES : INDIGENES

VINIFICATION : FERMENTATION EN PETITS CONTENANTS INOX (3-5 TONNES) A 26 O C. REMONTAGES. MACERATION DE 30 JOURS. PRESSURAGE EN PRESSOIR VERTICAL BOIS.

ELEVAGE: ELEVAGE EN BARRIQUE DE CHENE FRANÇAIS DONT 80% NEUVES ET AFFINAGE DE 6 MOIS EN BOUTEILLE

COLLAGE : NON

FILTRATION : NON

DEGRE : 14.8%

SUCRE RESIDUEL: 2.54 G/L

BOUCHAGE : BOUCHON LIEGE

TEMPERATURE DE SERVICE : 16-18 O C

