**FICHE TECHNIQUE**

MATURANA 2013

Le vin est riche et dense à dominante carménère sur les saveurs et les aromes mais l’ensemble reste bien maitrisé grâce à la  structure tannique des  cépages carménère et cabernet sauvignon. Sur la cerise noire avec des notes de mocha et de tabac, le vin possède un beau volume de bouche. C ‘est encore jeune mais la coté juteux de la carménère  le rend déjà agréable à boire aujourd’hui mais  à évolution favorable dans les années à venir.

VIN : MATURANA 2013

PAYS : CHILI

REGION ET SOUS REGION : VALLEE DE CACHAPOAL

APPELATION : PAS APPLICABLE

CEPAGES : 72% CABERNET SAUVIGNON, 28% CARMENERE

AGE DES VIGNES : 10 ANS

DENSITE DE PLANTATION : 7300 PIEDS PAR HECTARE

RENDEMENTS : 9,5 TONNES PAR HECTARE

SOL : ALLUVIONNAIRES, SABLEUx, GRAVELEUX

CULTURE : RAISONNEE

PLUVIOMETRIE : 150 MM METRES PAR ANS

IRRIGATION : OUI

TAILLE : ESPALIER

ALTITUDE : 150  METRES

LATITUDE : 34,10 SUD

EXPOSITION : NORD-EST

VENDANGES : MANUELLES EN CAGETTE DE 3 KG

VINIFICATION : EN PETITES CUVES INOX

LEVURES : 20% ENDOGENES, 80% EXOGENES

ELEVAGE : 18 MOIS EN BARRIQUES FRANÇAISES DE 70, 225 ET 300 LITRES

COLLAGE : NON

FILTRATION : NON

DEGRE : 14,5%

SUCRE RESIDUEL: 2,7 G/L

TEMPERATURE DE SERVICE : 16-18 o C

