

FICHE TECHNIQUE

ANTIYAL 2012

Note des dégustation:

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 GOUTTE

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 PRESSEIR 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**



Antiyal



2012
Valle del Maipo
Chile



Bot 426