**FICHE TECHNIQUE**

ANTIYAL CARMENERE ESCORIAL 2012

**Note des degustation:**

Couleur rouge avec beaucoup d’éclat. Nez de fruits noirs, de prunes épicés avec des nuances de zeste d’orange. La bouche en dense, soyeuse voire même voluptueuse mais la structure tannique tient bien le fruit qui ne confiture pas. C’est du grand carménère parfaitement maitrisé au niveau de la maturité et de la vinification.

VIN : ANTIYAL CARMENERE ESCORIAL 2012

PAYS : CHILI

REGION ET SOUS REGION : MAIPO VALLEY

APPELLATION : ESCORIAL

CEPAGES : 100% CARMENERE

AGE DES VIGNES :  PLANTEES EN 2004

DENSITE DE PLANTATION: 1.5X1 METRE (6666 PIRDS PAR HECTARE)

RENDEMENTS :  5 TONNES PAR HECTARE

SOL :  ALLUVIONNAIRE CAILLOUTEUX

CULTURE : BIODYNAMIQUE

PLUVIOMETRIE : 250 MM PAR AN

IRRIGATION : OUI, PAR GOUUTE A GOUTTE

TAILLE : VERTICAL SHHOT POSITIONING (VSP). TAILLE BASSE.

ALTITUDE : 650 METRES

LATITUDE : 33.36 O SUD

VENDANGES : MANUELLES

LEVURES : INDIGENES

VINIFICATION : MACERATION A 10 O C PENDANT 5 JOURS.  FEMENTATION EN PETITS CONTENANTS  DE 3-5 TONNES A 26 O C SUIVI D’UNE MACERATION SUR PEAUX DE 30 JOURS. PRESSURAGE AU PRESSOIR VERTICAL BOIS.

ELEVAGE : EN CUVES EN FORME D’ŒUF PENDANT 12 MOIS AVEC 3 SOUS-TIRAGES, MALO-LACTIQUE DANS CES CONTENANTS. AFFINAGE DE 6 MOIS APRES LA MISE EN BOUTEILLE.

COLLAGE : NON

FILTRATION : A LA MISE AVEC CARTOUCHE DE 5 MICRONS

DEGRE : 14.5%

SUCRE RESIDUEL: 2.9 G/L

BOUCHAGE : LIEGE AVE CAPSULE DE CIRE.

TEMPERATURE DE SERVICE : 16-18 O C

