**FICHE TECHNIQUE**

PULSO MALBEC 2013

**Notes de degustation:**

Arômes d’une grande pureté sur le coté floral du malbec. Belles palette  de fruits rouge en particulier la cerise. C’est raffiné, élégant, soyeux et savoureux. Beau volume de bouche et belle finale.

VIN : PULSO MALBEC 2013

PAYS : CHILI

REGION ET SOUS REGION : COCHAGUA VALLEY, RAPPEL VALLEY, CENTRAL VALLEY REGION

APPELLATION : VALLEE DE LOLOL CEPAGES : 100% MALBEC

AGE DES VIGNES : 7-11 ANS

DENSITE DE PLANTATION : 2X1,2 METRES

RENDEMENTS : 8 TONNES PAR HECTARE

SOL : GRANITIQUE (VOIR LOLOL VALLEY)

CULTURE : CONVENTIONELLE

PLUVIOMETRIE : 650 MM

IRRIGATION : GOUTE A GOUTE

TAILLE : VERTICAL SHOOT POSITIONNING (VSP)

ALTITUDE : 650 METRES

LATITUDE : 34,68 O SUD

EXPOSITION : 20 O NORD-EST

VENDANGES : MANUELLES EN PETITES CAGETTES

VINIFICATION : EGRAPPAGE,  AVEC 30% DE RAFLE RE-INCORPOREE DANS LE MOUTS, MACERATION DE 3 MOIS

LEVURES : INDIGENES

ELEVAGE : EN FUTS DE CHENE DE 5 ANS D’AGE ET EN CONTENANT EN FORME D’OEUF

COLLAGE : NON

FILTRATION : A LA MISE, FILTRATION GROSSIERE

DEGRE : 13,5%

SUCRE RESIDUEL: 1,84 G/L BOUCHONNAGE: BOUCHON LIEGE

TEMPERATURE DE SERVICE : 16-18 o C

