FICHE TECHNIQUE

VENTOLERA SYRAH 2013

La robe est couleur ruby. Beau nez de violette sur les fruits rouges et noirs, de cerise et mures épicées. C'est floral en bouche avec des tannins bien intégrés et une belle acidité. C'est une syrah aux caractéristiques de climat septentrional que l'on ne attend pas à voir au Chili mais voilà nous somme à 9km de l'océan Pacifique. C'est fin, gourmand et juteux.

VIN: VENTOLERA SYRAH 2013
PAYS : CHILI
REGION ET SOUS REGION : LEYDA VALLEY dans SAN ANTONIO VALLEY dans ACONCAGUA REGION
APPELATION : D.O. VALLE DE LEYDA, zona SAN JUAN
CEPAGES : SYRAH
DENSITE DE PLANTATION : 4000 PIEDS / HECTARE
RENDEMENTS : 4 TONNES PAR HECTARE
SOL : ALLUVIONS, GRANITE DECOMPOSE RICHE EN OXYDE DE FER, SABLE, LIMON. SUBTRAT DE ROCHE MERE DUR.
CULTURE (CONVENTINELLE, RAISONNEE, BIOLOGIQUE, BIODYNAMIQUE): RAISONNEE
PLUVIOMETRIE : 450 mm
IRRIGATION : GOUTE A GOUTE
TAILLE : VERTICAL SHOOT POSITIONING (VSP)
ALTITUDE : 150 METRES
LATITUDE : 33,4 0 SUD
VENDANGES : MANUELLE
VINIFICATION: EGRAPPAGE ET MACERATION LONGUES
LEVURES INDIGENES
ELEVAGE : 9 MOIS EN BARRIQUES FRANCAISE FRANCOIS FRERE ET DARGAULT& JAEGLE
COLLAGE : NON
FILTRATION : NON
DEGRE : 12.50%
SUCRE RESIDUEL: 1,94 G/L BOUCHAGE: STELVIN
TEMPERATURE DE SERVICE : 14-16 o C

VALLEY
VENTOLERA
SYRAH
2013