**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

