**FICHE TECHNIQUE**

VERAMONTE BLEND 2014

**Notes de degustation:**

Un assemblage de raisins de différentes parties du Chili. Le merlot provient de la région fraiche de Casablanca et il apporte de l’éclat avec ses saveurs et ses arômes de cerise et de framboise. Le cabernet sauvignon et la syrah proviennent de la vallée d’Apalta  et  donne au vin sa  palette de fruits noirs (mûres, cassis et figues) ainsi que de la structure. La carménère et le cabernet franc proviennent du vignoble de Marchigue et donne au vin le graphique et les épices. Le tout est soyeux voluptueux, velouté mais le tout est très bien structuré par des tannins lisses et mûrs et une belle acidité.

VIN : VERAMONTE BLEND 2014

PAYS : CHILI

REGION ET SOUS REGION : CASABLANCA ET CENTRAL VALLEY

APPELLATION : PAS APPLICABLE

CEPAGES : 45 % CABERNET SAUVIGNON, 25% MERLOT, 20 CARMENERE, 7% SYRAH, 3% CABERNET FRANC

AGE DES VIGNES : 10-15 ANS

DENSITE DE PLANTATION : VARIABLE SUIVANT REGIONS  MOINS DE 500O PIEDS PAR HECTARE

RENDEMENTS : 5-7 TONES PAR HECTARE

SOL : ALLUVIONNAIRE LIMONEUX,SABLEUX ET PIERREUX

CULTURE : BIOLOGIQUE

PLUVIOMETRIE : ENTRE 150 ET 300 MM

IRRIGATION : OUI PAR GOUTE A GOUTE

TAILLE : DOUBLE GUYOT

ALTITUDE : VARIABLE ENTRE 150 ET  450 METRES

LATITUDE : VARAIBLE AUX ALENTOUR DE 33 O SUD

EXPOSITION : INCONNUE

VENDANGES : MANUELLE

VINIFICATION : MACERATION PREFERMENTAIRE, FERMENTATION EN CUVES INOX AVEC PIGEAGES ET REMONTAGES ET MACERATION SUR PEAUX

LEVURES : INDIGENES

ELEVAGE : 8 MOIS EN BARRIQUES DONT 30% DE NEUVES

COLLAGE : NON

FILTRATION : NON

DEGRE : 13,5%

SUCRE RESIDUEL: < 3g/l

TEMPERATURE DE SERVICE : 16-18 o C

