

"BEST BUY" SIAL 2006

Cépage: Carmenère

Region: Vallée de Colchagua

Assemblage: 85 % Carmenère – 15 % Cab. Sauvignon

Dégustation: Ce Carmenère est d'une couleur rubis sombre, le nez révèle des notes de cerise et de confiture de prune soulignées par une agréable pointe de vanille. Souple, corsé et rond en bouche. Très bon pour boire quotidiennement.

Vendange: Les grappes sont vendangées à la main lors de la dernière semaine d'avril, lorsque les baies mûres donnent une belle couleur sombre et des parfums fruités intenses, accompagnés de tannins ronds et suaves.

Vinification: Fermenté à 26 °C pendant 6 jours, pour 60% de l'assemblage la fermentation malolactique est effectuée en fûts de chêne français et américain où le vin acquière des notes chocolat et moka.

Données techniques:

- Alcool: 14°
- Macération: 8 jours (incluant la fermentation)
- Température de fermentation / durée: 25 °C – 6 jours
- Elevage / durée: 60% en fûts de chêne – 40 % en cuves inox
- Type de chêne: 2^{ème} et 3^{ème} utilisation dans du chêne américains et français.



PRODUCT OF CHILE

CARMENERE

Estate




Luis Felipe Edwards

Fiche Technique :

Gencod	7 804 414 100 003
Conditionnement	75 cl
Nbre de bouteilles par carton	12
Nbre de cartons par palette	50
Nbre de cols par palette	600