



Arboleda

CARMENERE 2015



ORIGINE

Appellation: Valle de Aconcagua

Vignoble: Las Vertientes

Sols: Variés : argile sur le piémont des Andes et très chargés en pierres sur les terrasses.

Climat: Méditerranéen. Longue saison sèche et pluies en hiver.

CÉPAGE

Carmenerre 100 %

ANALYSE CHIMIQUE

Alcool: 14%

pH: 3,51

Acidité Totale: 5,64 g/l acide tartrique

Sucre résiduel: 2,19 g/l

LE MILLÉSIME

La saison 2015 a été sèche, sans précipitations et avec des températures plus élevées que la moyenne historique. Résultat : une masse foliaire très saine et une maturité phénolique précoce. La maturité optimale était atteinte 10 jours plus tôt que l'année dernière et plus rapidement. C'est la vendange la plus précoce que nous ayons eue puisque nous cherchions à préserver la fraîcheur et le côté épicé typique de notre Carménère.

NOTES DE L'ŒNOLOGUE

Ce Carménère offre une couleur rouge grenat éclatant et un profil aromatique agréable. Il s'ouvre en bouche avec élégance en révélant des saveurs de fruits noirs épicés ainsi que des nuances de chocolat. La texture est élégante au palais, appuyée par une délicieuse acidité, des tanins soyeux, un bel équilibre et une grande profondeur. La finale est marquée par des notes d'épices, de poivron vert et de fruits rouges.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

Autour de 17 °C

VINIFICATION

Les raisins ont fermenté en cuves inox pendant 12 à 36 jours à des températures variant entre 24 °C et 28 °C.

ÉLEVAGE

Barriques: Élevé pendant 12 mois en barriques de chêne français dont 10 % neuves.

Potentiel de garde: Entre 4 et 8 ans selon l'entreposage.