



Arboleda

CARMENERE 2014



ORIGINE

Appellation: Valle de Aconcagua

Vignoble: Las Vertientes

Sol: Varie de piémont argileux à des terrasses à pierrosité importante.

Climat: Méditerranéen avec longue saison sèche et pluies hivernales.

COMPOSITION

95% Carmenere

5% Petit Verdot

ANALYSE

Alcool: 14%

pH: 3,61

Acidité Totale: 5,91 g/L Acide tartrique

Sucre Résiduel: 2,57 g/L

NOTES DU MILLÉSIME

Dans les vignobles de Las Vertientes, le millésime 2014 met en avant les conditions climatiques habituelles de la région.

Les températures relevées entre octobre et avril se sont maintenues à des niveaux comparables aux moyennes historiques, avec une absence totale de pluie.

Les bonnes conditions climatiques du printemps ont été propices à la croissance saine et équilibrée des pieds de vigne, et ont permis au raisin d'être bien protégé lors de la courte vague de chaleur qui a frappé en janvier et de se développer jusqu'à maturité. Les raisins du cépage Carménère ont atteint leur maturité durant la seconde quinzaine d'avril et ont révélé une typicité très riche.

COMMENTAIRES DE L'OENOLOGUE

Ce Carménère, d'une robe rouge violacée très brillante, présente des arômes épicés et végétaux avec des notes de tabac, de prune et de poivre blanc. Ses arômes de poivron rouge et d'épices ressortent en bouche. Son acidité fraîche et ses tannins soyeux en font un vin agréable et juteux, avec une structure élégante, tout en équilibre et profondeur.

VINIFICATION

Les fruits ont été fermentés dans des cuves en acier inoxydable entre 12 à 36 jours à des températures variant de 24 °C à 28 °C.

VIEILLISSEMENT

Élevage en fûts: Élevé pendant 12 mois dans des fûts de chêne français, dont 35% sont neufs.

Potentiel de vieillissement: 4 à 8 ans, en fonction des conditions de conservation.