

ARAUCANO RESERVA CABERNET-SAUVIGNON 2015



DÉGUSTATION

Jolie couleur rubis aux tonalités bleues. Aromatiquement porté sur le fruit mûr, particulièrement les mûres et les cerises. Du poivre noir et des notes de vanille et de pain grillé complètent la palette aromatique. Un vin souple avec une attaque ample et suave, laissant deviner une année de chaleur. Une finale longue et aromatique sur les fruits mûrs.

SUGGESTIONS

Plats en sauce, viandes et grillades.

TEMPÉRATURE

18 - 20°C

CONSOMMATION

2 - 3 ans

100 % CABERNET SAUVIGNON : cépage rouge de grande réputation originaire de Bordeaux. Internationalement réputé pour ses qualités à s'adapter aux différents terroirs, il est aussi le cépage le plus planté au Chili.



CÉPAGE

100 % CABERNET SAUVIGNON : Cépage rouge de grande réputation originaire de Bordeaux. Internationalement réputés pour ses qualités à s'adapter aux différents terroirs, il est aussi le cépage le plus planté au Chili.

VIGNOBLE

Terroir

100% Colchagua de coteaux versant exposé nord et sud colluvions granitiques, sols profonds et drainants mais peu fertiles.

Densité de plantation

4550 pieds/ha.

Climat

Continental avec influence pacifique très marquée. Grande amplitude thermique pouvant atteindre 30°C (en automne les brumes côtières s'engouffrent, refroidissant les baies).

Age moyen des vignes

15 ans.

Rendement

55 hL/ha.

Origine localisation

Nous avons choisi des raisins issus de vignes situées autour du village de Peralillo dans la Colchagua Valley où le sol est sablonneux et le climat plus chaud et sec qu'à Lolol.

ELABORATION

Viticulture

En cagette de 15 kg, les raisins sont ainsi transportés entiers jusqu'à la cave où ils sont immédiatement éraflés et foulés.

Vendanges

Vendange en cagettes, sélection à la parcelle. Double tri à la rentrée, sur raisins et sur baies, pour éliminer les impuretés.

Vinification

Refroidissement en chambre de froid, et foulage à froid. Encuvage en cuves ciment et inox. Pigeages réguliers, macération pelliculaire de 35 jours.

Elevage

Entonnage pendant Fermentation Malolactique, batonnages réguliers pendant 2-3 mois, élevage de 10 mois en bois d'un vin.

LE MILLÉSIME

À la suite d'un hiver avec une pluviométrie dans la normale, après 5 années de déficits, nous avons donc débuté la saison avec nos réservoirs d'eau pleins. Le début du printemps fut sec et chaud, ce qui a avancé le développement végétatif. Les conditions climatiques en novembre, plus chaudes et humides que la normale, nous ont aidés au développement des baies. Une surveillance et une protection biologique continues des vignobles, nous ont assuré du maintien des bonnes conditions sanitaires, dans une année assez difficile au niveau national. Le millésime s'annonce charpenté, avec de bonnes structures tanniques et des arômes mûrs. Sur Lolol, l'influence océanique devrait nous permettre de préserver l'acidité naturelle.