

KAWIN CARMENERE 2015

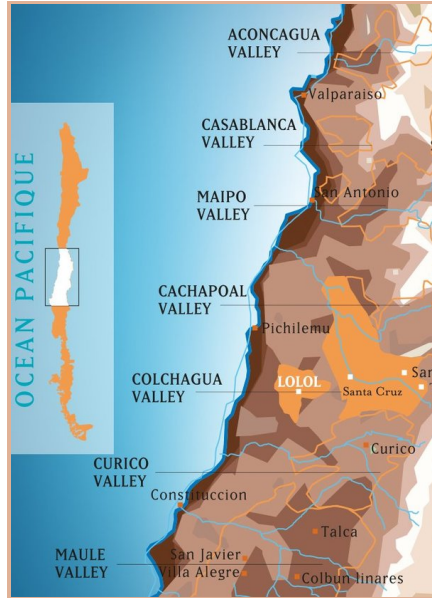


DÉGUSTATION

Couleur rouge intense. Nez attirant : notes de fruits rouges et chocolat. Tanins doux et agréable avec des notes d'épices.

SUGGESTIONS

Viandes rouges et blanches. Quiche tomates poivrons basilic.



Les raisins proviennent de différentes parties de la vallée centrale.

ELABORATION

Vendanges

Vintage boîtes, la sélection de la parcelle.

Vinification

Contenu dans des cuves en béton et en acier inoxydable. Macération de 25 jours.

Elevage

Mis en bouteille dans notre cave.

LE MILLÉSIME

A 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 aux développements 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.

CÉPAGE

100% Carménère

VIGNOBLE

Terroir

Sol limoneux.

Densité de plantation

4550 pieds/ha.

Climat

Continental (Pacifique) avec influence marine qui fournit des brumes matinales fréquentes et des soirées fraîches.

Age moyen des vignes

7 ans.

Rendement

12000 kg/ha.

Origine localisation