

## HUMO BLANCO GRAND CUVÉE - PINOT NOIR 2014

*Après des années de travail au vignoble nous sommes toujours aussi fiers de présenter notre cuvée 100% biologique et biodynamique certifiée Demeter. Les différences de températures entre les eaux froides du Pacifique (env. 10°C) et les températures dans les terres apportent une brume matinale de basse altitude sur la Vallée de Lolol (comme sur la baie de la Napa Vallée). Cette brume est appelée "Humo Blanco" et permet de conserver la fraîcheur de la nuit jusque tard dans la matinée. Ceci profite énormément aux raisins de Sauvignon et de Pinot Noir, d'où la création de ces deux vins riches et aromatiques.*

### CÉPAGE

100% PINOT NOIR. Le Pinot Noir est le cépage rouge utilisé pour produire les célèbres vins rouges de la Côte d'Or en Bourgogne. Il est parmi les plus délicates des variétés, en raison de son raffinement et la capacité de refléter son terroir, ne dévoilant ses qualités que cultivées dans les sols les plus nobles, avec de faibles rendements et vinifiés avec soin.

### VIGNOBLE

#### *Terroir*

Sol argileux. Les sols principalement alluviaux avec peu en termes de matière minérale et organique.

#### *Densité de plantation*

4 000 pieds/ha.

#### *Climat*

Un climat sec et chaud, avec des températures quotidiennes de 15 à 20 ° C, beaucoup de lumière et un vent frais venant de la mer qui a refroidi la température pendant les heures les plus chaudes de la journée.

#### *Age moyen des vignes*

7 ans.

#### *Rendement*

45 hL/ha.

#### *Origine localisation*

100% de notre vignoble de la vallée de Lolol, en viticulture biologique et Biodynamique certifié Demeter.

### ELABORATION

#### *Vendanges*

Dans des caisses de 15kg les raisins sont transportés entiers à la cave où ils sont immédiatement égrappés et écrasés. Double tri.

#### *Vinification*

Dans des petites cuves (60%) avec plongement plongeant - macération des peaux pendant 25 jours - macération intégrale en chêne (40%) avec plongée régulière.

#### *Elevage*

En chêne depuis 18 mois. (30% de chêne neuf, 70% de chêne de vin).

### LE MILLÉSIME

La saison viticole a commencé avec les gelées les plus sévères observées au Chili depuis 1929. Malgré notre emplacement bien protégé à Lolol, nous avons subi quelques dégâts et les rendements ont été plus bas que d'habitude, surtout pour les Blancs. Le début de l'été était assez chaud, jusqu'à la mi-Janvier. Après cela il est resté très sec, mais était considérablement plus frais (surtout la nuit). Ce qui aurait dû être un début d'année a fini par être aussi tard qu'en 2013.



### DÉGUSTATION

Lumière rubis aux reflets rouges. Le nez est très expressif avec des notes de fraise et de cerises. En bouche le vin est riche et rond et a une finition bien équilibrée avec une légère acidité et des notes aromatiques de fruits rouges et d'épices, de clous de girofle et d'autres épices.

### SUGGESTIONS

Un vin qui a une bouche très voluptueuse et qui doit s'accompagner de plats en sauce de crèmes et de champignons

### RÉCOMPENSES

AWARDS 2011 92 pts - JAMES  
SUCKLING AWARDS 2009 93 pts -  
GUIA PENIN 90 pts - WINE ADVOCATE

### TEMPÉRATURE

5-16°C

### CONSOMMATION

5 ANS