



Punto Niño Carménère 2007

Cépage:
100% Carmenere

Vignoble:
Vallée de Colchagua

Date de récolte:
Mi Mai 2007

Levures:
Sélectionnées pour respecter la concentration du fruit

Fermentation:
10 jours à 27-29°C avec remontage quotidien en cuves inox.

Maceration:
2 semaines et demi

Fermentation malolactique:
100%.

Elevage:
12 mois, 50% en cuves inox, 50% en fûts de chênes français et américain.

Analyses:

Alc/Vol:	14.6 %
Acidité:	3.33 g/L
pH:	3.80
Sucre résiduel :	2.2 g/L

Collage:
Collage léger pour respecter la structure du vin

Embouteillage:
Filtration minimum et mise en bouteilles à basse pression afin de préserver le caractère du vin.

Millésime : 2007 a été une année encore plus froide et plus sèche que 2006. Les pluies d'hiver tardives ont permis d'éviter des problèmes de botrytis et de pourriture. Les vendanges ont été plus tardives. Les rendements ont été faibles mais d'excellente qualité. Ce vin provient d'un vignoble de haute qualité dans la région chaude et sèche de Peralillo à Colchagua. Cette région est particulièrement connue pour ses excellents caraménères.

Dégustation :



Rubis profond avec de reflets violets



Mûres, prunes et cerises, intense et puissant



Riche, ample avec des arômes de fruits mûrs, de chocolat et de prune. Tannins riches et veloutés