



Vina Punto Alto Carménère 2006

Cépage:

100 % Carménère

Vignoble:

Vallée de Colchagua

Date de récolte:

7-15 Mai 2006

Levures:

Sélectionnées pour respecter la concentration des fruits

Fermentation:

8 jours à 28-30°C avec remontage quotidien en cuves inox.

Macération:

2 semaines

Fermentation malolactique:

100%.

Elevage:

12 mois, 100% en fûts de chênes français et américain.

Analyses:

Alc/Vol:	14.3 %
Acidité:	3.6 g/L
pH:	3.66
Sucre résiduel :	2.8 g/L

Collage:

Aucun.

Embouteillage:

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

Millésime : 2006 fût une année atypique avec un hiver et un printemps inhabituellement frais. La maturation a été plus longue mais des vendanges plus tardives ont permis d'obtenir des tanins très mûrs. Les rouges ont conservé une belle couleur et d'intenses arômes de fruit grâce aux températures plus fraîches.

Dégustation



Rubis profond.



Intense et complexe aux arômes de cerise, de réglisse, et d'épices avec des notes boisées qui viennent compléter cette explosion de fruits.



Fruits mûrs avec une structure tannique ferme mais élégante. Arômes de prunes, de mûres, avec une légère touche de poivron vert, caractéristique typique de l'expression du Carménère sur ce terroir. Finale longue ample et riche.