Vins de Chile

La Piqueta Reserva Malbec

La Piqueta est une gamme qui rend hommage aux alpinistes qui parcourent la Cordillère des Andes. Une collection de vins qui reflète la richesse et la complexité de la viticulture chilienne avec chacun de ses cépages les plus emblématiques.

V-LABEL INTERNATIONAL V-LABEL.COM VEGAN

Région

Les vins de Chile continuent l'héritage de la culture du vin espagnol dans le Nouveau Monde. Le relief accidenté et singulier, avec les courants du Pacifiqueet les versants andins, permet d'excellentes conditions climatiques pour la culture de variétés apportées du Vieux Monde : Cabernet Sauvignon, Merlot, Sauvignon Blanc ou Chardonnay qui cohabitent avec des raisins auchots comme la Carmenere.

CÉPAGE **Malbec**	STYLE **Vin tranquille**
TENEUR EN ALCOOL **13%**	CONSEILS DE DÉGUSTATION **À servir entre 14 y 16ºC.**

Notes de dégustation

D'une couleur cerise intense, ses arômes rappellent la prune fraîche, les herbes de la campagne et les fleurs bleues. D'un volume moyen à élevé, c'est un vin persistant, franc et long.

Accords

Accompagne parfaitement les viandes de gibier, les plats épicés et les pâtes.

Informations techniques

Afin d'obtenir des fruits d'une qualité et d'une fraîcheur optimales, nous programmons les vendanges avec précision. Une fois récoltés, les raisins sont égrappés et refroidis à 12ºC pendant 24 heures afin de préserver leurs arômes. La fermentation s'effectue à une température contrôlée de 24-25 °C, ce qui permet d'extraire au maximum les composés aromatiques et la couleur caractéristique du cépage. Après la fermentation malolactique, le vin est conservé au contact de ses lies fines pendant plusieurs mois afin d'acquérir complexité et rondeur, exprimant ainsi tout son potentiel fruité.

Derniers Prix

90 POINTS
2025 Decanter: La Piqueta Malbec 2024