Vins de Chile

Las Alturas Carmenere

Des sommets enneigés aux pentes de la vallée centrale, nos vins reflètent l'altitude et la pureté des vignobles chiliens. Las Alturas évoque la connexion avec la nature dans son état le plus pur. Un goût unique, né de la passion et de la tradition, qui vous relie à l'essence même de la cordillère des Andes.

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 **Carmenere**	STYLE **Vin tranquille**
TENEUR EN ALCOOL **13%**	CONSEILS DE DÉGUSTATION **À servir entre 15 y 17ºC**

Notes de dégustation

Fruits rouges mûrs, poivre noir, poivre rouge frais. Grande sensation de volume et fin en bouche douce, structure ferme et persistante, tannins doux et ronds.

Accords

Accompagne bien les viandes rouges, comme les steaks grillés, les plats de gibier en sauce ou les fromages affinés.

Informations techniques

Les raisins sont récoltés dans de petites caisses et, après une sélection manuelle des grappes sur des tables, ils sont égrappés et laissés pendant 2 à 3 jours à des températures très basses. La fermentation a lieu à des températures modérées, autour de 26-27º, afin d'exprimer au maximum le potentiel aromatique et la couleur des raisins. Après la fermentation malolactique, le vin est laissé sur ses lies pendant quelques mois pour s'arrondir et exprimer tout son caractère fruité et sa douceur.