

Vins de Chile

Pico Andino Red Blend

Pico Andino vous invite à profiter d'une vue et d'un vin uniques. Le Pico Andino Red Blend est élaboré à partir de raisins provenant de vignobles nichés entre les imposants sommets des Andes.

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, Malbec, Syrah.**	STYLE **Vin tranquille**
TENEUR EN ALCOOL **13.5%**	CONSEILS DE DÉGUSTATION **À servir entre 15 et 17ºC**

Notes de dégustation

Prune fraîche et herbes des champs, fleurs bleues, complexité et harmonie aromatique. Volume moyen à élevé, persistant et franc, tanins fermes et élégants, grande persistance.

Accords

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

Informations techniques

Afin d'obtenir le meilleur expression fruitier de chaque cépage (Carmenere, Malbec et Syrah), les raisins sont récoltés séparément, lorsqu'ils ont atteint leur maturité optimale. La fermentation s'effectue à des températures modérées et contrôlées dans des cuves en acier inoxydable, à 24 °C, afin d'extraire au maximum les arômes fruités et les tanins souples. Après la fermentation, une macération post-fermentaire est effectuée afin d'obtenir une intégration totale des trois cépages. Le résultat est un vin mûr, complexe et équilibré.