

## Varietal Carmene?re 2018

### Vin?a El Aromo

---

La Maule est une des plus anciennes régions de production de vins au Chili, où se situent de nombreuses vieilles vignes. Le domaine El Aromo existe depuis 1922, en possède une grande partie ; francs de pieds, non greffées.

De taille moyenne, ce domaine produit une large gamme de vins intéressants et accessibles. Nous avons sélectionné quelques vins issus de tout petits vignobles (5.5 ha pour le Carmenère) représentant idéalement les cépages par leur fruit et excellente structure.s heureux de vous présenter cette nouvelle gamme qui fera le plaisir de vos clients pour la consommation courante.

En collaboration avec Jimena Egaña, œnologue de la maison depuis une dizaine d'année, nous avons aussi travaillé sur les élevages, afin que ceux-ci soient moins longs, et moins extractifs. La gamme Private Reserve comporte ainsi des vins embouteillés spécifiquement selon nos recommandations et souhaits.

Cette gamme portée sur le fruit, simple, et techniquement parfaite, ravira de nombreux consommateurs cherchant des vins de fruit, abordables et authentiques.

#### Récompense

- Wine Enthusiast September 2012: Aromo Carménère 2010, 80 Points

**Prix:**  **Puissance: 2** (1:light, 5:powerfull)

#### Résumé:

---

Type:	Rouge
Millésime:	2018
Pays:	Chili
Appellation:	Maule Valley
Producteur:	Vin?a El Aromo
Contenu:	0.75L

#### Terroir:

---



Sol:	Sol volcanique
Cépage:	Carmenère
Âge de la vigne:	
Climat:	Méditerranéen
Conduite de la vigne:	VSP
Particularité(s):	fruité

## Élaboration:

---

Date de vendange:	Fin avril, début mai
Type de vendage:	Manuelle
Elevage:	Cuves inox thermo-régulées
Mise en bouteille:	
Cépage:	Carmenère
Passage barrique:	Aucun

## Analyse:

---

Sucre:	2.33 gr/l
Acidité:	5.17 gr/l
PH:	3.56

## Dégustation:

---

Vue:	Grenat profond aux reflets violacés
Nez:	Débordant d'épices et de notes de poivre, avec des nuances de fruits noirs.
Bouche:	Longueur moyenne chargée de tanins ronds ajoutant de la structure au vin.
Appréciation(avis):	À boire maintenant

## Accord (mets):

---

T° service:	14 - 18°
Conseil sur le service:	
Met suggéré:	En apéritif ou avec des pâtes