

Barrel Selection 2013

Vin?a El Aromo

Le domaine

Cette maison familiale existe depuis 1922 ; de taille moyenne, elle produit une large gamme de vins intéressants et accessibles. Nous avons sélectionné deux vins issus de tous petits vignobles représentant idéalement les cépages par leur fruit et excellente structure. Nous sommes heureux de vous présenter cette nouvelle gamme qui fera le plaisir de vos clients pour la consommation courante.

Récompenses

- Vinalies Internationale 2011, France: Gold Medal
- 8th Annual wines of Chile awards 2011: Silver Medal
- International Wine & Spirit Competition USA 2010: Silver Medal
- Wine Enthusiast 2010 Wine Star Awards USA: 85 points
- Japan Wine Challenge, Japon: Bronze Medal
- XI Cata y Vino 2010, Chile: Bronze Medal
- Decanter World Wine Award 2010, England, London: Silver Medal
- Vinalies Internationale 2010, France: Silver Medal
- International Wine & Spirit Competition: Silver Medal
- International Wine Challenge 2009, UK: Silver Medal
- Concours Mondial Bruxelles 2009, Belgium: Gold Medal

Prix:  **Puissance: 4** (1:light, 5:powerfull)

Résumé:

Type: Rouge
Millésime: 2013
Pays: Chili
Appellation: Maule Valley
Producteur: Vin?a El Aromo
Contenu: 0.75L



Terroir:

Sol:	Sol volcanique
Cépage:	Cabernet Sauvignon, Carmenere, Petit Verdot
Âge de la vigne:	> 10 ans
Climat:	Méditerranéen
Conduite de la vigne:	VSP
Particularité(s):	Intense

Élaboration:

Date de vendange:

Type de vendage:

Manuelle

Elevage:

Un tiers du vin a vieilli en
barrique de chêne français
neuf, un autre tiers en barrique
ayant été utilisée une fois et le
tier restant en barrique ayant
été utilisée deux fois.

Mise en bouteille:

Cépage:

Cabernet Sauvignon,
Carmenere, Petit Verdot

Passage barrique:

14 mois

Analyse:

Sucre:

2.55 gr/l

Acidité:

5.52 gr/l

PH:

3.46

Dégustation:

Vue:

Robe rubis profond avec des
reflets bleus.

Nez:

Bouche:

Arômes intenses de fruits
sauvages et d'épices, en
harmonie avec des notes de
tabac, de fumée et de vanille
résultant d'un élevage paisible
en fûts de chêne français.

Appréciation(avis):

Peut vieillir sans problème, à
conserver quelques années

Accord (mets):

T° service:	18 - 20°
Conseil sur le service:	Peut décanter quelques minutes avant dégustation
Met suggéré:	Viandes rouges