



## VIÑA INDÓMITA NOSTROS RESERVADO CARMENÈRE 2016

**Zone d'origine :** Valle del Maipo (Vallée du Maipo) - Chili. Région ensoleillée de températures tempérées par des brises prédominantes et des nuits fraîches. Les étés sont doux.

**Dénomination :** D.O. Valle del Maipo.

**Type de sol :** ces vignes de carmenère ont été plantées en 1999 dans de sols granitiques qui sont irrigués par un réservoir à proximité. Avec une densité de plantation moyenne, le rendement reste bas (5 000 à 6 000 kg/ha). La canopée partiellement ombragée aide à obtenir une bonne maturité de tannins, sans notes herbacées.

**Raisin :** 100% Carmenère.

**Vinification :** fermentation classique à 28-29° C avec de remontages et soutirages réguliers décidés après dégustation. La période de macération post-fermentative varie entre 1 à 7 jours. L'élevage se poursuit pendant 10-12 mois dans des barriques.

**Degré alcoolique :** 13,5 % vol.

**Acidité :** 5,29 g/l.

**Couleur :** rouge et noire intense.

**Arôme :** mûr et complexe avec des fortes notes d'épices comme le clou de girofle, la vanille et le poivre noir ; et des notes de fruits comme la prune, la figue et la confiture de fruit. On trouve aussi des arômes d'houmous, de truffes et de feuilles sèches.

**Bouche :** doux, élégant et savoureux avec un bon équilibre entre les notes boisées et les tannins veloutés qui caractérisent ce cépage.

**Mets/accords classiques :** idéal pour accompagner des viandes rouges comme l'agneau, des pâtes à la bolognaise ou le curry.

**Service :** Servir à 18°C.