



VIÑA INDÓMITA DUETTE PINOT NOIR 2016

Zone d'origine : Valle de Casablanca (Vallée de Casablanca) - Chili. Climat froid par des vents frais et salins en provenance de l'océan Pacifique. La maturité des raisins se produit lentement.

Dénomination : Valle de Casablanca DOC.

Type de sol : Le sol est plat avec des légers coteaux.

Raisin : 100% Pinot Noir.

Elaboration : Vignoble de 15 ans, conduit en épalier simple et arrosé par le système de goutte à goutte. Le rendement est de 5 000 / 7 000 kg/ha. Les raisins récoltés sont macérés pendant 48 heures puis fermentés à 24-25°C sans remontages, mais à peine un léger pigeage une à deux fois par jour. Une fois la fermentation achevée, le vin est soutiré et sulfité. Le vin est élevé pendant environ 10 mois dans de barriques de chêne français de 228 litres et mis en bouteille sans collage.

Degré alcoolique : 13,5 % vol.

Acidité : 5,55 g/l

Couleur : rouge argileux clair.

Arôme : fruits rouges murs, le bois de rose et la cerise sont très agréables et séduisants. Les arômes qui proviennent de l'élevage vont apporter des notes de poudre et de tabac.

Bouche : élégant et bien équilibré.

Mets/accords classiques : idéal pour accompagner le canard, le thon, le lapin ainsi que la charcuterie.

Service : Servir à 14-15°C.

Récompenses :

International Wine & Spirit Competition 2017 : médaille de bronze

