



Vin de Chile, Colchagua. Assemblage 2019

| | | | |
|-----------------|--|---------|----------------|
| CEPAJE | Syrah 10%, Cabernet Sauvignon 18% Cabernet Franc 72% | SECTEUR | LOLOL PALMILLA |
| VINEDO | Syrah y Cabernet en coluviones erosionados lentamente de una masa de diorita granítica (roca metamórfica). Plantación en una colina con riego por goteo. Cabernet Franc en tierra de suelo aluvial en las llanuras con grava a diferentes profundidades del suelo. Estos suelos tienen muy buen drenaje y bajo contenido de nitrógeno, permitiendo el crecimiento de plantas bien equilibradas con un vigor medio | | |
| CONTEXTO | L'Entremetteuse es una mezcla que varía cada año, la idea es producir un vino elegante y complejo de guarda. Un producto precioso hecho a mano. | | |
| SITUACION | Las condiciones de temperatura en febrero, noches frías y temperaturas cotidianas moderadas, determinaron una lenta acumulación de azúcares en la fase final de madurez de la uva. 2019 fue un año sin grandes problemas climáticos | | |
| EMBOTELLACION | En septiembre de 2020, por nosotros, por gravedad. | | |
| ESPECIFICIDADES | En nariz es un vino de gran complejidad e intensidad. Frutas rojas crujientes como moras y arándanos se distinguen por unas notas de lavanda y un ligero toque de regaliz. En boca es muy estructurado, con un excelente volumen, taninos elegantes y un final fresco y persistente. Sin filtrar, puede presentar una ligera turbidez, o incluso un pequeño depósito a plazo. | | |
| SERVICIO | Degustar dentro de los 6 años posteriores al embotellado. Servir a 14-15 grados. Si uno se molesta por el depósito, decantar | | |
| MARIDAJE | Disfrute con un lomo de cordero especiado o un filete de ternera simplemente. La trufa y la pimienta le convienen perfectamente. | | |