

Cépages: Shiraz – Cab. Sauvignon

Région: Vallée de la Colchagua

Assemblage :

60 % Shiraz – 40 % Cab. Sauvignon

Dégustation :

Brillant et fruité, ce doux rosé nous donne des arômes de framboises et de pêches, ainsi que quelques notes florales. Le palais est rond et frais. L'équilibre de la douceur et de l'acidité se prolonge en fin de bouche.

Vendanges :

La vendange provient de nos vignobles de la Vallée de la Colchagua. Les rendements sont faibles soit 8 à 10 tonnes /Ha. Les conditions climatiques sont excellentes pour optimiser la viticulture. Les vendanges sont manuelles pour obtenir une qualité maximale.

Vinification :

Avant le pressurage, les grappes macèrent pendant 4 heures pour permettre à la fermentation pelliculaire de développer des arômes de fruits rouges ainsi que des notes florales. Après le pressurage pneumatique, la fermentation dure 20 jours à 15°C en cuve inox pour préserver la fraîcheur des arômes obtenus.

Données techniques :

- Alcool: 13.5°
- Macération: 4 heures
- T°C de fermentation / durée:
15 °C – 20 jours
- Elevage : 100 % en cuve inox
- Pas d'élevage en fût



PRODUCT OF CHILE

SHIRAZ CABERNET SAUVIGNON

PUPILLA



Luis Felipe Edwards

Fiche Technique :

Gencod	7 804 414 001 027
Conditionnement	75 cl
Nbre de bouteilles par carton	12
Nbre de cartons par palette	50
Nbre de cols par palette	600