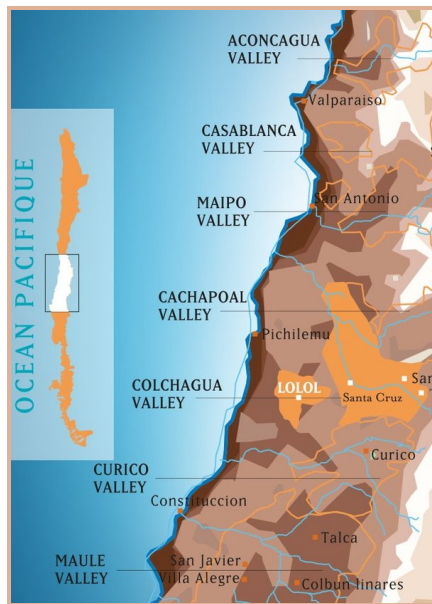




HUMO BLANCO HUMO BLANCO - CARMENERE 2013

VIN ORGANIQUE 100% Syrah : 100% Clone 174



CÉPAGE

100 % Syrah 100% Clone 174

VIGNOBLE

Terroir

100% Lolol, notre terroir idéal: des colluvions lentement érodés d'un massif granitique de Diorite (roche métamorphique) résultant d'une importante pierrosité, sol profond mais pauvre et très aéré et donc apte pour être amplement exploré par les racines. La couleur jaune clair de ce sol est fortement irradiante, amplifiant l'irradiation reçue des raisins, favorisant un ensoleillement optimal.

Densité de plantation

4550 pieds/ha.

Climat

Océanique avec forte influence Pacifique. Hivers doux et étés assez chauds et secs. Période de pluie concentrée dans les 3 mois d'automne, pluviométrie moyenne annuelle de 600 mm.

DÉGUSTATION

un vin d'épices, de poivre blanc, de réglisse et de cerise noire et relief. Une couleur en accord avec des tonalités violettes concentrées, un vin souple élégant et long, reportant en sensation retronasales les mêmes épices qu'au nez. Une vraie Syrah de climat frais.

SUGGESTIONS

Magret de canard sauce poivre vert.

TEMPÉRATURE

16-18°C.

CONSOMMATION

2-4 ans.

Age moyen des vignes

9 ans.

Rendement

45 hl/ha.

Origine localisation

Vignoble 100% originaire de Lolol.

ELABORATION

Vendanges

vendange en cagettes, sélection à la parcelle. Double tri à la rentrée, sur raisins et sur baies, pour éliminer les impuretés.

Vinification

refroidissement en chambre froide, et foulage à froid. Encuvage en cuves ciment et inox. Pigeages réguliers, macération pelliculaire de 35 jours.

Élevage

entonnage pendant fermentation malolactique, batonnages réguliers pendant 2-3 mois, élevage de 8 mois en bois d'un vin.

LE MILLÉSIME

Dans un contexte d'année pluvieuse, avec des maturités longues, le millésime 2013 a une semaine à deux semaines de retard par rapport à une année normale. Après un hiver très sec placé sous le signe du phénomène climatique La Niña, le printemps fut marqué par son corollaire, El Niño. Celui-ci a eu pour effet de nous apporter des pluies durant la période de croissance de la vigne, fait rarement vu au Chili ! Cette ambiance acide naturelle (qui semble être un signe du millésime) et les basses températures ont permis aux levures de développer des arômes puissants, très élégants et de faire des vins avec une très belle minéralité. La récolte est bonne en quantité, s'inscrivant dans la tendance générale du pays.