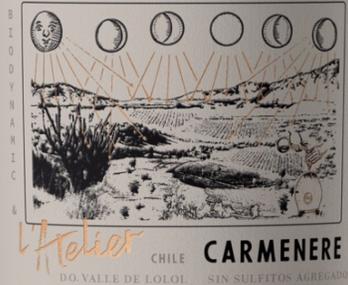


HUMO BLANCO

*100% Carménère*

CÉPAGE

100% Carménère

VIGNOBLE

Terroir

Argile - limon d'origine volcano-sédimentaire

Densité de plantation

4 000 pieds/ha

Age moyen des vignes

20 ans

Rendement

45 hl/ha.

Origine localisation

Vallée de Lolol

ELABORATION

Viticulture

Agriculture biodynamique

Vinification

La plupart des raisins sont réfrigérés dans une chambre froide avec un léger "fouillage" dans ces conditions de réfrigération. Macération des peaux pendant 35 jours. Fermentation en cuves avec des remontages réguliers. 15% des raisins entiers restants sont utilisés pour le pigeage. Fermentation malolactique en barriques. Remuage régulier pendant trois mois.

Elevage

Vieillessement pendant dix mois dans des fûts de chêne français d'un seul vin.

DÉGUSTATION

Un soupçon de girofle et d'autres épices se mêlent à la complexité aromatique globale. Le vin est soutenu par une structure souple et douce et des saveurs fraîches, confirmant que la vallée du Lolol offre des conditions exceptionnelles pour ce cépage.

RÉCOMPENSES

AWARDS 2020 93 pts
Descorchados 92 pts James
Suckling 90 pts Tim Atkin

LE MILLÉSIME

Après 2 saisons chaudes marquées par une faible pluviométrie et des déficits hydriques inquiétants, cette année 2020-2021 nous a enfin offert une saison fraîche et humide. L'été a commencé avec de très bonnes températures, ce qui a permis aux raisins de pousser et de se développer dans des conditions optimales. Cependant, la météo nous a offert de nouveaux défis, en nous faisant le cadeau de la pluie à la fin du mois de janvier 2021. Il s'agissait de la plus forte enregistrée au cours des 70 dernières années (80 mm), faisant de cet été 2021 le plus frais de la décennie. Les dates de récolte ont été retardées de 15 à 20 jours par rapport à l'année dernière et très proches de la normale pour les millésimes plus frais.