



## CLOS DE LOLOL RED BLEND 2022

*CLOS DE LOLOL es una mezcla de nuestras mejores "cuvés" de Carménère, Syrah, Cabernet Sauvignon y Cabernet Franc. Cada zona de nuestro viñedo Lolol desarrolla diferentes caracteres afrutados que permiten, mezclándolos, crear vinos muy complejos y expresar verdaderamente la esencia del terreno Lolol.*



### CÉPAGE

40% Carmenere ; 30% Syrah ; 13% Cabernet Sauvignon ; 7% Cabernet Franc ; 6% Petit Verdot ; 4% Malbec

### VIGNOBLE

#### *Terroir*

D.O. LOLOL

#### *Densité de plantation*

4 000 vines / ha

#### *Climat*

Continental con muy marcada influencia del Pacífico. Gran amplitud térmica de hasta 30°C. Inviernos suaves y veranos bastante calurosos y secos. Período de lluvia concentrada en los 3 meses de otoño, precipitación media anual de 600 mm.

#### *Age moyen des vignes*

18 years old

#### *Rendement*

55 hl / ha

#### *Origine localisation*

A través de este vino, buscamos extraer la esencia del terroir de la valle de Lolol. Cultivamos Cabernets y Carménères con rendimientos extremadamente bajos para obtener una concentración excepcional y una tipicidad fuerte.

### ELABORATION

#### *Vendanges*

Mano en cajetillas con selección de uvas en mesa de tri.

#### *Vinification*

Vinificación separada de cada cepa y parcela, con assemblage después del envejecimiento. Recogida de la vendimia con selección manual. Maceración pre-fermentaria a 5-8 °C durante 4 días en cubas de hormigón y acero, con remesas. Fermentación a 24-26 °C con remesas suaves, la extracción siendo concentrada en las fases iniciales. Maloláctico en cuba y envejecimiento diferenciado según la cepa.

#### *Envejecimiento*

60 % de la assemblage es criado durante 12 meses en barriles de roble francés de 225 litros, donde 30 % en barriles nuevos, el resto en barriles de segundo y tercero uso. 10 % de la cosecha (Carménère) es criado durante 12 meses en ampollas de cerámica. Los 30 % restantes son criados en cubas de acero inoxidable.

### LE MILLÉSIME

2022. Esta añada de 2022 en Chile estuvo marcada por temperaturas elevadas y una sequía persistente, especialmente en las regiones centrales como Colchagua. Estas condiciones llevaron a una cosecha temprana y a rendimientos más bajos, concentrando los aromas en las uvas. Los vinos de esta cosecha presentan una intensidad aromática excepcional, una estructura definida y un buen potencial de guarda.

### DÉGUSTATION

Complexe et fruité, avec des notes de fruits rouges et de cerises noires. Une présence marquée d'arômes herbacés apporte fraîcheur, accompagnée de nuances toastées, de tabac et de chocolat. Couleur pourpre profond. L'attaque est ample et juteuse, avec un parfait équilibre entre onctuosité et fraîcheur. La structure tannique est ferme mais bien maîtrisée. Vin polyvalent, il s'accorde parfaitement avec des viandes cuites au four, des préparations à base de réductions de vin rouge telles que l'épaule d'agneau au vin rouge, les sucettes d'agneau, ainsi qu'avec des plats sucrés-salés comme le filet de porc farci au bacon et aux pruneaux.

### SUGGESTIONS

Carré d'agneau, filet de bœuf au romarin, fromages.

### RÉCOMPENSES

2021 94pts - James Suckling  
93pts - Vinous 2020 TOP 100  
94pts - James Suckling 93pts -  
Descorchados 91pts - Wine  
Advocate 91pts - Wine Spectator  
91pts - Vinous 2019 TOP 100  
94pts - James Suckling 92pts -  
Tim Atkin 91pts - Wine Advocate  
91pts - Wine Spectator

### TEMPÉRATURE

17-18°C

### CONSOMMATION

10 ans.