



## 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 terroir 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. Periodo 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 travers ce vin, nous essayons d'extraire la quintessence du terroir de la vallée de Lolol. Nous cultivons les Cabernets et les Carménères avec des rendements extrêmement faibles pour obtenir une concentration exceptionnelle et une typicité forte.

### ELABORATION

#### *Vendanges*

Manuelle en cagettes avec sélection des raisins sur double table de tri.

#### *Vinification*

Vinification séparée de chaque cépage et parcelle, avec assemblage après élevage. Réception de la vendange avec sélection manuelle. Macération préfermentaire à 5-8 °C pendant 4 jours en cuves béton et inox, avec foulages. Fermentation à 24-26 °C avec remontages doux, l'extraction étant concentrée sur les premières phases. Malolactique en cuve et élevage différencié selon le cépage

#### *Elevage*

60 % de l'assemblage est élevé pendant 12 mois en fûts de chêne français de 225 litres, dont 30 % en fûts neufs, le reste en fûts de second et troisième usage. 10 % de la cuvée (Carménère) est élevé pendant 12 mois en amphores en céramique. Les 30 % restants sont élevés en cuves inox

### LE MILLÉSIME

2022 L'année 2022 au Chili a été marquée par des températures élevées et une sécheresse persistante, notamment dans les vallées centrales telles que Colchagua. Ces conditions ont conduit à une vendange précoce et à des rendements plus faibles, concentrant ainsi les arômes dans les baies. Les vins issus de cette récolte présentent une intensité aromatique remarquable, une structure affirmée et un bon potentiel de garde

### 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 boeuf 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.