MONTES – Purple Angel – Carmenère Petit Verdot – 2020

VALLÉE CENTRALE, VALLÉE DE COLCHAGUA, CHILI

89^{00}

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ
10692901

PAYS
Vallée centrale – Vallée de Colchagua – Chili

FORMAT
750

MILLÉSIME
2020

APPELLATION
D.O. Valle del Colchagua

CÉPAGE
92% Carmenère 8% Petit verdot

ALCOOL
14.5

DISTRIBUTION
Produits SAQ

TYPE DE PRODUIT
Vin Rouge

VIGNOBLE

LIEU, NOM
Vallée de Colchagua (vallée de Rapel), centre du Chili

TYPE DE SOL
Sols granitiques et argileux avec une quantité de matière organique et de dépôts d'origine fluviale et glaciaire

ÂGE MOYEN DES VIGNES
Densité: 5,555 plants / ha
Rendement: 3,500-4000 kg/ha

CARACTÉRISTIQUE
Les raisins proviennent des domaines Finca de Apalta et El Arcangel de Marchigüe
Apalta: sols hétérogènes comprenant des parcelles fortement influencées par la rivière Tinguiririca et par l'érosion des montagnes à proximité
Le Carménère est surtout planté en terrain plat, sur des sols profonds ayant une bonne rétention d'eau
Marchigüe: terrain plat de faible inclinaison, sols peu profonds contenant de l'argile et dotés d'une grande capacité de rétention d'eau
La vallée de Colchagua constitue une sous-région de la région viticole de la vallée de Rapel, dont elle couvre la partie Sud-Ouest

TECHNIQUE DE PRODUCTION

RÉCOLTE –
Vendanges manuelles en caissettes de 10-12 kg

Du 22 au 29 avril

FERMENTATON ET VIEILLISSEMENT –
Sélection et éraflage des grappes
Transfert en cuves par gravité
Macération à froid à 10°C pendant 5 à 7 jours
Levures sélectionnées
Fermentation alcoolique de 12-15 jours à 26-29°C

Macération sur peaux post-fermentaire
Élevage en barriques neuves de chêne français (20%) et de 2-3 vins (80%) pendant 16-18 mois

SPÉCIFICITÉS –
Montes utilise des techniques d'irrigation durable de type « goutte à goutte »

DÉGUSTATION

VISUEL
Rouge carmin intense avec des reflets pourpres.

OLFACTIF
Nez complexe offrant puissance et élégance avec des nuances de fruits noirs (mûres sauvages et figues), épices douces (muscade) mêlées à de puissants arômes de chocolat noir, de gâteau aux fruits et des notes légèrement grillées apportées par le chêne français.

GUSTATIF
Bien structuré en bouche, il offre des tanins très ronds qui apportent du volume, de la largeur, et une sensation douce et suave. Une acidité très

AUTRES INFORMATIONS

ACIDITÉ
3,72 g/L

TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL
3,19 g/L

PH
3.51

équilibrée mène à la finale élégante et persistante.

ACCOMPAGNEMENT
Fortement recommandé avec les viandes rouges, les côtelettes d'agneau au romarin, les côtes levées et le cannelloni.

TEMPÉRATURE
17°-19°C
Carafer une heure avant le service

ACCOMPAGNE
Viandes Rouges, Fromages