



Couleur : Rouge

Appellation : Vino de Mesa

Type de produit : Vins

Pays : Chili

Région viticole : Vallée du Maule

Géologie du sol : Sol sableux et granit en décomposition

Superficie : 2 hectares

Encépagement : Pais (100%)

Âge moyen des vignes : Vignes non irriguées, non traitées, en agriculture biologique non certifiée

Vinification : Macération carbonique 50% grappes entières pendant 8 jours, 50% égrappées. Assemblé après la fin des fermentations.

Élevage : Vin primeur. Pas de filtration, moins de 1 gramme de soufre ajouté lors de la mise en bouteille

Aspect gustatif : Une bonne et rafraîchissante acidité et peu tannique. Une fusion désaltérante entre Beaujolais & Chili

Aspect olfactif : Croquant, juteux primeur avec des arômes de cerise, fraise des bois, typiquement légèrement fumé

Conservation : Pour boire tout de suite jusqu'à dans deux ans

Le domaine :

LOCALISATION : Région Maule 400km au sud de Santiago