

**Couleur :** Blanc

---

**Appellation :** Valle del Maule

**Type de produit :** Vins

**Pays :** Chili

**Région viticole :** Vallée du Maule

**Géologie du sol :** Granit en décomposition / argile rouge  
ferreux

**Superficie :** 2.5 hectares

**Encépagement :** Torontel (45%), Muscat d'Alexandrie (40%),  
Cristalina (8%) et Corinto (7%)

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

---

**Vinification :** Récoltes manuelles. Macération pré-  
fermentaire de 4 jours sans égrappage. Co-fermentation

**Élevage :** En cuve inox pendant 6 mois. Soutirage avant la  
mise en bouteille. Pas d'ajout de soufre, mise en bouteille  
sans collage ni filtrage

---

**Aspect olfactif :** Minéral, légèrement fumé, zestes de citron  
vert rafraichissant et menthe brisée

---

---

### **Le domaine :**

**LOCALISATION :** Guarilhue. Région Maule 400km au sud de Santiago