

HUASA DE PILEN ALTO 2021



CÉPAGE : 100% País

LOCALISATION : Région Maule 400km au sud de Santiago.

SURFACE : 1,2 hectare

SOL : Argile ferreuse rouge, quartz, schiste et granit rouge et bleu fort.

CULTURE : Vignes non irriguées, non traitées, en agriculture biologique non certifiée.

VENDANGE : Manuelle

VINIFICATION : Les raisins sont égrappés et foulés, fermentation dans une cuve ouverte, 1 à 2 mois de macération avant soutirage et pressurage.

ELEVAGE : Pendant 8 mois le vin est élevé en amphore.

MISE EN BOUTEILLE : Après 10 mois le vin est mis en bouteille.

TYPE AROMATIQUE : Un vin profond qui reflète les caractéristiques de son altitude. La maturation lente des grappes et une fermentation longue contribuent à un vin qui mérite toute l'attention. L'équilibre entre la fraîcheur des vignes et le développement du jus dû à la fermentation en cuve ouverte. Arômes de pétales de rose séchés, de fruits rouges, de salinité et de notes de cèdre et une touche de fumée. Un vin qui reste dans la bouche et touche toute la palette.

ALCOOL : 10,5% Vol.

GARDER : 20 ans ou plus, mais aussi pour boire maintenant.

SARL VINOS LUYT
27 rue d'Aval, 21120 Til Châtel, France
+33 6 31557298 (France et Whatsapp)

AGRICOLA LUYT LTDA
Dardignac 08, Providencia, Santiago, Chile

infovinosluyt@gmail.com
www.louisantoineluyt.cl