

Chili
Maipo



Viñedo Escorial Carménère 2020

Issu d'une sélection rigoureuse des meilleures parcelles du vignoble Escorial, le vin a fermenté en cuves inox avec des levures indigènes avant un élevage d'un an dans des cuves en ciment en forme d'œuf, sans aucun passage en bois. Le nez est marqué par des arômes épicés et poivrés, accompagnés de notes florales et parfumées qui enrichissent la palette aromatique. En bouche, le vin est ample, corsé et mûr, avec une texture soyeuse et une structure équilibrée par une fraîcheur remarquable, malgré ses 14,5 % d'alcool. La finale révèle des saveurs de fruits noirs épicés et une belle persistance.

Informations Techniques

Cépages	100% Carmenere
Région	Maipo
Appellation	Maipo Valley
Altitude	650 m
Vignobles	El Escorial, 0,5 Ha
Climat	250 mm de pluie par an
Irrigation	Oui, goutte à goutte
Age des vignes	Plantées en 2004
Densité de plantation	6 666 Pieds / Ha
Rendements	5 Tonnes / Ha
Sol	Alluvionnaire, roche mère en basalte
Culture	Raisonnée
Vinification	Vendanges manuelles, levures indigènes. Egrappage, fermentation en petites cuves inox. Macération pendant 30 jours.
Elevage	12 mois en cuve béton ovoïde. Plus 6 mois en bouteilles. Vin non collé, filtré.
Alcool	14,50%
Sucre Résiduel	< 3 g/l
Durée de garde	Plus de 10 ans
T° de service	16 - 18 °C
Production	3 200 Bouteilles

A
N
T
I
Y
A
L



Sélection Vignoble du Monde

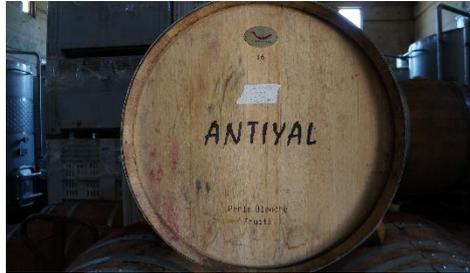
93/100 R. Parker – Wine Advocate

« Découvrir des vins d'ailleurs ce n'est pas renier sa culture, c'est entretenir sa passion. »

Domaine de Lisennes BP11 33 370 Tresses

Tel 05 57 19 17 52

Email contact@transandine.fr Site www.transandine.fr

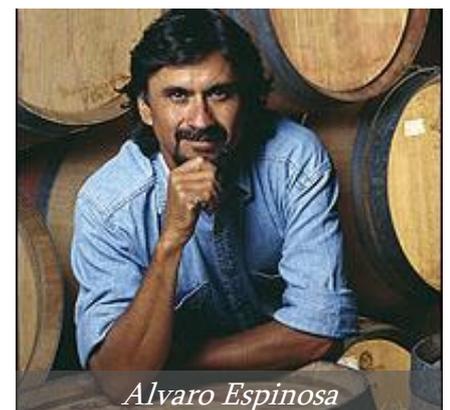


Maipo

Proche de la capitale Santiago, la vallée de Maipo est le berceau de la culture de la vigne au Chili et la région viticole la plus connue du pays. La législation de 2011, qui a découpé le vignoble transversalement, l'a divisé en 3 sous-régions d'Est en Ouest : la Maipo 'Andes', La Maipo 'Entre Cordilleras' et la Maipo 'Costal'. A l'intérieur de la Maipo Andes se situe la DO de Maipo qui ne s'étend que sur 900 hectares alors que la totalité de la Maipo couvre plus de 10.000 hectares de vignes. La DO Maipo est elle-même subdivisée en 3 districts : Buin, Macul, Puente Alto. C'est là que se trouvent les vignobles emblématiques de la région plantés essentiellement en cabernet sauvignon. Le climat est de type méditerranéen sec avec des températures maximales de 33°C en été. Les nuits sont fraîches (moins de 15°C) et l'amplitude de température entre le jour et la nuit est en moyenne de 18°C. La pluviométrie est très faible, environ 160 mm par an, et les vignobles sont systématiquement irrigués. Les sols de la Maipo Andes sont colluviaux avec des proportions variables de pierres et d'argile.

Antiyal

Alvaro Espinosa et sa femme Marina ont fondé Antiyal en 1996, dans la vallée de Maipo, avec pour objectif d'enseigner à leurs enfants et petits-enfants, le respect et le travail de la terre, ainsi que la culture de la vigne. Antiyal, qui signifie "Les fils du Soleil" en Mapuche (peuple aborigène chilien), n'était à l'origine qu'un vignoble d'à peine 3 ha. En 1998, après un développement modeste, le domaine produisait 3.000 bouteilles. Les vins sont élaborés dans le respect des traditions et d'une vision holistique des Hommes et de la Terre. Alvaro Espinosa maintient une agriculture biodynamique, en pensant toujours aux générations futures qui perpétueront son savoir-faire et hériteront d'une terre saine. Aujourd'hui, le domaine s'est un peu agrandi et produit 3 vins : 7.000 bouteilles d'Antiyal, 12.000 bouteilles de Kuyen et 2.000 bouteilles d'une cuvée 100% carménère (El Escorial). Le travail est artisanal à toutes les étapes du processus d'élaboration des vins.



Alvaro Espinosa

« Découvrir des vins d'ailleurs ce n'est pas renier sa culture, c'est entretenir sa passion. »

Domaine de Lisennes, Chemin de Petrus - 33 370 Tresses

Tel 05 57 19 17 52

Email contact@transandine.fr Site www.transandine.fr