

# PIPEÑO CARRIZAL 2021

**CÉPAGE** : 100% País

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

**SURFACE** : 1,2 hectares

**SOL** : Argiles souples avec du sable

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

**VENDANGE** : Manuelle

**VINIFICATION** : La fermentation spontanée et la macération se font avec des levures indigènes dans des lagares en bois ouverts sur le site où ils ont été cultivés, les raisins sont égrappés et foulés, fermentation 15 jours avec pigeage, vin sous le chapeau pendant une semaine.

**ELEVAGE** : 2 semaines en cuve en inox.

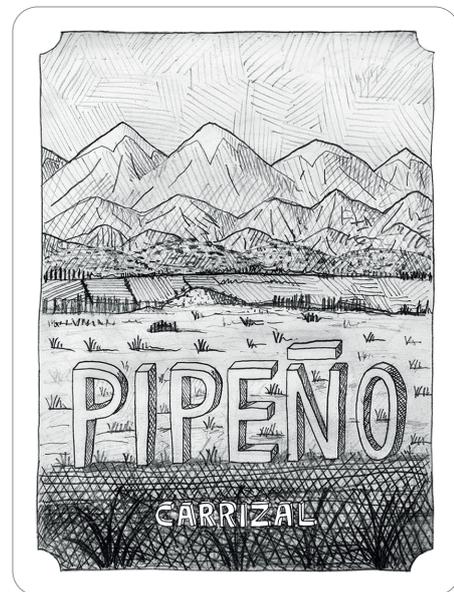
**MISE EN BOUTEILLE** : 25% du vin est filtré, mis en bouteille 2 semaines après la fermentation. Un minimum de soufre ajouté pour protéger le vin pendant le transport.

**NOTES DE DÉGUSTATION** : Jus clair et éthéré. Arômes de mûre, de framboise, de violettes, d'écorce d'orange, de fumée et de clou de girofle. Un vin qui démarre croustillant et rafraîchissant avant de révéler la structure et la matière que donne une vieille vigne de País. Présence de tanins fondus qui persistent en bouche. A boire seul ou avec les viandes blanches et volailles rôties.

**ALCOOL** : 13,5%. Vol.

**CONTENANT** : Bouteille 1L

**GARDER** : Jusqu'à 5 ans



AGRICOLA LUYT LTDA

Dardignac 08, Providencia, Santiago, Chile

SARL VINOS LUYT

27 rue d'Aval, 21120 Til Châtel, France

+33 6 31557298 (France et Whatsapp)

[infovinosluyt@gmail.com](mailto:infovinosluyt@gmail.com)

[www.louisantoineluyt.cl](http://www.louisantoineluyt.cl)