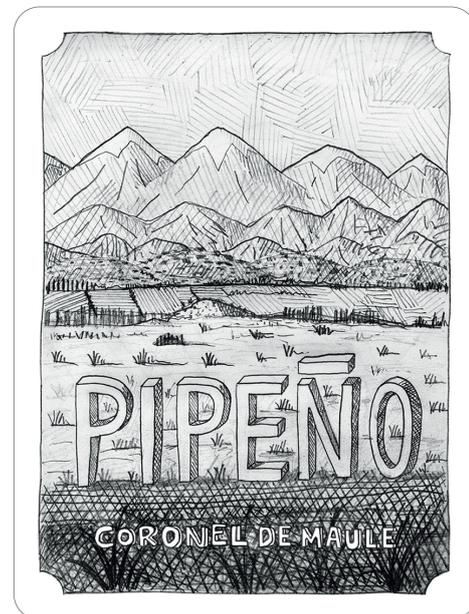


# PIPEÑO CORONEL DE MAULE 2021



**CÉPAGE** : 100% País

**LOCALISATION** : Région Maule 450km au sud de Santiago

**SURFACE** : 3 hectares

**SOL** : Granite / argile

**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

**ELEVAGE** : Vin est soutiré dans des cuves en bois appelées pipas ou dans des cuves en acier inoxydable

**MISE EN BOUTEILLE** : Vin légèrement filtré, mis en bouteille peu de temps après sa fermentation pour être commercialisé en primeur, 1 à 2 grammes de soufre ajoutés lors de la mise en bouteille

**TYPE AROMATIQUE** : Vin juteux, charnu, légèrement terreux en bouche avec une belle arôme de jus de raisin

**ALCOOL** : 12,4%. Vol.

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)