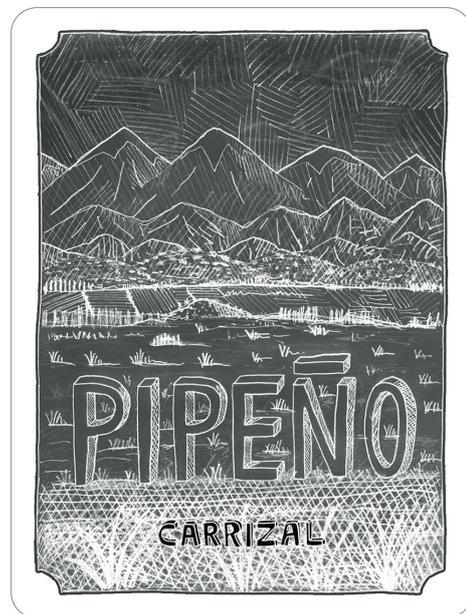


PIPEÑO CARRIZAL BLANCO 2021



CÉPAGE : Muscat, Chasselas, Sémillon, Torontel

LOCALISATION : Région Maule 400km au sud de Santiago

SURFACE : 3 hectares (2 parcelles différentes)

SOL : Sol sableux, argileux (rouge et noir) et granitique

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 : Vin 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 (primeur), 1 à 2 grammes de soufre ajoutés lors de la mise en bouteille

TYPE AROMATIQUE : Texture riche et légèrement huileuse, très aromatique comme les fleurs et le miel, saveurs profondes de pomme caramel

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
www.louisantoineluyt.cl