

# Queulat Cinsault

<b>Catégorie de produit</b>	Vins Rouges
<b>Cépage</b>	100 % Cinsault
<b>Producteur</b>	Viña Ventisquero
<b>Pays</b>	Chili
<b>Format</b>	750 ml
<b>Degré d'alcool</b>	13 %
<b>Disponible</b>	Manitoba

## Terroir

Les vignobles de Guarilhue ont des caractéristiques uniques et singulières. Les plantations remontent à l'époque coloniale et sont cultivées de façon traditionnelle depuis des siècles. L'âge des vignes varie de 50 ans à probablement plus de 200 ans. Sa culture s'est transmise de génération en génération, sans changer la tradition ancestrale de ces vignes séculaires qui sont à l'origine du patrimoine viticole chilien.

Les terres sèches intérieures de l'Itata sont caractérisées par des collines de sol granitique avec des argiles orange et rouge en surface, à plus de 2 mètres de profondeur, avec la présence de quartz et de pierres de silice. La partie supérieure des coteaux a un très bon drainage et une bonne capacité de rétention d'humidité qui permet au vignoble de subsister à l'état sec, donc sans autre apport d'eau que celui reçu par la pluie.

Les grappes ont été récoltées manuellement dans les premières heures du matin, pour être ensuite transportées et soigneusement sélectionnées dans la cave.

## Vinification et vieillissement

Les raisins ont été sélectionnés à la main puis envoyés délicatement dans des cuves en acier inoxydable, avec une macération à froid effectuée avant la fermentation à des températures comprises entre 6 °C et 8 °C.

La fermentation a eu lieu entre 22 °C et 26 °C, avec un à deux remontages quotidiens, d'où résulte une texture tannique douce.

30 % du vin a été élevé pendant 10 mois en fûts de 300 litres de quatrième utilisation pour apporter de la complexité tout en respectant les caractéristiques de la variété et 70 % a été conservé en acier inoxydable pour conserver le fruit.

## Caractéristiques

Rouge rubis avec des reflets violacés. Fruité et frais, avec des notes intenses de baies sauvages et de douces notes d'épices et d'herbes du champ. Bouche douce et élégante, avec des tanins soyeux et une acidité rafraîchissante.

## Accords mets et vins

Viandes blanches et tapas froides.

## Code produit

Manitoba : 26047

