

## PIPEÑO TINTO

**DOMAINE** A Los Viñateros Bravos

**VIGNERON** Leonardo Erazo Lynch

**VILLE** San Bernardo

**REGION** Itata (sud du Chili)



**Appellation** Ranquil

**Cépages** 90% Cinsault 10% Pais (80 - 100 ans)

**Rendements moyens** 40 hl / ha

**Viticulture** Biologique, sans irrigation

**Vendanges** Manuelles

**Vinification** Égrappage et fermentation alcoolique en cuve de béton de 10 jours. Levures indigènes, non collé, très légère filtration, sans intrants chimiques, soufre à la mise en bouteille. 1800 bouteilles produites.

**Élevage** 2 mois en cuve de béton

**Alcool** 12,5 %

**SO<sup>2</sup> total** < 40 mg/l

**Terroir** Sol volcanique et granitique, 275m au-dessus du niveau de la mer.

**Climat** Maritime, très proche de l'Océan Pacifique avec de grandes amplitudes thermiques jour/nuit.

**Conseil de service**  
 Vin profond aux reflets violacés.  
 Notes végétales, de cerises et de grenade.  
 En bouche : vin frais et délicat aux arômes floraux, d'épices et notes empyreumatiques.  
 Les sols granitiques apportent acidité et minéralité.  
 Recommandé pour un service au verre ou à la paille.