
LOBO CARMENERE

Bodega:	Viña Villalobos
Denominación de Origen:	Lolol, Valle de Colchagua, Chile.
Variedad:	Carmenere 100%
Fecha de Cosecha:	10 de mayo 2014.
Grado Alcohólico:	13,5°

Técnica de vinificación:

Vinificación natural con levadura nativas
Guarda de 6 meses en barricas de roble francés.
No filtrado
No prensado

Tipo de Cosecha: Recolección Manual

Características del viñedo:

Viñedo de 20 años de antigüedad.
El tipo de suelo es de textura cuarzo-arcillosa y bajo contenido orgánico.
Este viñedo se encuentra a 30 kilómetros de distancia en línea recta del océano pacifico, con un clima templado cálido donde la estación seca se prolonga entre 6 u 8 meses durante al año. La oscilación térmica puede llegar a los 20 grados lo que favorece a la maduración y la acumulación de azúcares. En verano las temperaturas pueden fluctuar entre los 30 y los 10 grados Celsius.

Notas de Cata:

Color:	Rojo purpura con notas violetas.
Aroma:	La nariz se abre sobre algunas notas herbáceas, cerezas maduras maceradas y un sutil pimiento verde con matices a chocolate.
Boca:	Marcada acidez y suaves taninos, frutal y con final a chocolate amargo.
Maridaje:	Pescados grasos condimentados, quesos maduros, embutidos artesanales, carnes de caza.
Recomendaciones:	Beber a 18 grados Celsius.



LOBO CARMENERE

Wine Cellar:	Villalobos Vineyard
Designation of Origin:	Lolol, Colchagua Valley, Chile
Grape Variety:	100% Carmenere
Harvest:	May 10th, 2014
Alcohol Content:	13.5%

Winemaking

Naturally fermented with wild yeast
Aged in French oak barrels for six months
Unfiltered
Unpressed

Vineyard's Main Features:

Twenty years old, the vineyard lies on clayey, quartz-laden soil. Located at a 30-km straight shot from the Pacific Coast, the vineyard is nestled in a warm, temperate climate where the dry season lasts six to eight months out of the year. Daily temperature differences can be up to 20 degrees, fostering maturation and the sugar concentration. During the summer months, temperatures can range from 30°C to 10°C.

Tasting notes:

Color:	Reddish purple with violet hues.
Aroma:	The nose reveals a hint of herbal undertones and a strong scent of ripe, macerated cherries gently followed by a trace of green pepper with a chocolate touch.
Taste:	Marked acidity and smooth tannins, fruity, with a bitter chocolate finish.
Pairing:	Fatty, seasoned fish, ripe cheese, farmhouse sausages, game meat.
Recommendation:	Serve at 18°C.



LOBO CARMENERE

Domaine:	Vigne Villalobos
Appellation D'origine:	Lolol, Vallée de Colchagua, Chili.
Cépage:	Carmenère 100%
Vendanges:	10 mai 2014
Alcool:	13,5°

Type de vinification

Vinification naturelle et mise en fermentation avec les levures naturelles du raisin
Elevé pendant 6 mois en barrique de chêne français.
Filtration: aucune
Pressage: aucun

Type de vendanges: le raisin est sélectionné à la main

Caractéristiques du vignoble:

Vignes vieilles de 20 ans.

Le sol est de type argileux et présente du quartz en grande quantité.

Ce vignoble se trouve à 30 km de la côte Pacifique à vol d'oiseau et le climat tempéré favorise une prolongation de la saison sèche entre 6 et 8 mois de l'année.

L'amplitude thermique peut dépasser les 20 degrés dans une même journée, ce qui favorise la maturation du raisin et permet une concentration importante de sucre dans le fruit. En été les températures fluctuent entre les 10 et 30 degrés celsius.

Commentaire de dégustation:

La robe:	Couleur pourpre aux reflets violacés
Le nez:	Le nez offre des arômes herbacés aux effluves de cerises macérées; un bel ensemble structuré par une note subtile poivrée aux nuances de chocolat.
La bouche:	A l'attaque corpulente offre une acidité rafraîchissante, charpentée par des tanins ronds, et un ensemble très fruitée culminant dans une finale de moka légèrement amer.
Accord:	Poissons gras condimentés, plateau de fromages, charcuteries artisanales, viande de gibier.
Servir:	à 18 °C

