

Pedro Parra

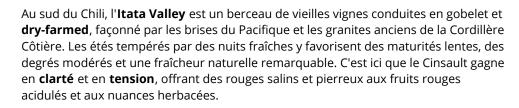
Baptisée en hommage à John Coltrane, cette cuvée joue une ligne improvisée : aromatique aérienne, texture crayeuse et longue finale minérale qui signent l'énergie côtière de Guarilihue Alto.



Trane Cinsault 2018

Itata Valley, Chili

Région et Vignobles



Trane provient d'une vieille parcelle de **Guarilihue Alto** (secteur de Tinajacura), plantée vers **1944**, enracinée dans un **granite** rouge décomposé strié de quartz et de fer. Cette matrice silto-sableuse, à drainage rapide et faible réserve utile, limite la vigueur, concentre de petites baies et affine des tanins linéaires. Le site, travaillé à la main en **agriculture biologique** et sans irrigation, bénéficie d'altitude et d'exposition qui préservent l'acidité : un style « vertical », parfumé, à la persistance minérale marquée.



Trane 2018 est un **100 % Cinsault** vendangé manuellement. La vinification, volontairement minimaliste pour privilégier le lieu au procédé, s'effectue avec levures indigènes en **cuves béton** brutes ; environ **30 % de grappes entières** sont intégrées pour apporter élan aromatique et tension structurelle. L'extraction se veut douce - davantage infusion que force - au service du parfum, de la texture et de la rectitude.

L'élevage suit en **grands foudres non toastés** et en béton pendant environ **12 mois**, assurant micro-oxygénation sans empreinte boisée. La mise en bouteille intervient avec un minimum d'interventions (sans collage, filtration légère si nécessaire) afin de conserver la pureté et le grain pierreux du vignoble. Résultat : un Cinsault précis et posé, à l'écoulement juteux, au toucher crayeux et au potentiel de garde de moyen terme.



Alcool:13,50 %

Composition: 100% Cinsault







Trane Cinsault 2018

Notes de Dégustation

- Robe : Rubis moyen, cœur translucide, liseré violacé juvénile.
- **Nez** : Fraise des bois, canneberge et griotte, pétale de rose, thym, poivre blanc, trame fraîche aux accents rocheux.
- **Bouche** : Profil svelte et vibrant ; fruit rouge succulent porté par une acidité vive et des tanins **poudre-fins**. La minéralité étire une finale saline, savoureuse, aux résonances herbacées.

Le Saviez-vous?

Pedro Parra baptise ses micro-parcelles d'après des légendes du jazz. **Trane** rend hommage à John Coltrane et reflète la verticalité du site : tension, tempo et complexité dictés par le **granite** décomposé et de vieilles vignes non irriguées.

Idées d'Accords Mets-Vins

- Côtelettes d'agneau en croûte d'herbes les notes de thym/poivre du vin répondent au rub ; tanins fins, texture tendre.
- **Poulet rôti au citron et sumac** l'acidité et le claquant salin rafraîchissent peau croustillante et sucs.
- Thon juste saisi, tomate & câpres la brillance du fruit rouge et la minéralité jouent la partition méditerranéenne.
- **Risotto aux champignons** l'umami et la crème rencontrent la salinité et la ligne crayeuse du vin.



Robert Parker (RP): 93 Points (2018)

Pedro Parra considers John Coltrane an innovator and creative jazz musician, after whom he named the 2018 Trane, a single-vineyard Cinsault from a plot of highly decomposed granite soils. It fermented in concrete with indigenous yeasts and some 30% full clusters and matured in 1,500-liter oak vats for 11 months. It's extremely chalky and perhaps a little rounder and gentler compared with its siblings. It has a little more concentration and clout, but at the same time, it doesn't reach the elegance of the other two. There are some similitudes here, because they all come from granite soils that mark all of the wines very much. 1,188 were filled in March 2019.



