



Santa Rita

Icône d'Apalta, Pewën 2020 canalise de vieilles vignes de Carménère dans un rouge racé et minéral : fruit noir et rouge mûr, épices fines, tanins soyeux et finale longue, fraîche et raffinée.

Santa Rita

Pewen de Apalta 2020

Maipo, Chili

Région et Vignobles

Apalta, dans le secteur de Colchagua (vallée de Rapel), forme un amphithéâtre de collines ceinturé par la Coastal Range et rafraîchi par les brises vespérales venues des Andes. Le climat y est chaud et sec, avec de fortes amplitudes journalières qui aident le **Carménère** à atteindre une pleine maturité tout en préservant acidité et parfum. Les cônes colluviaux pierreux et les anciennes terrasses fluviales, riches en granite décomposé, quartz et fer, assurent un drainage exemplaire et une fine empreinte minérale.

Pewën provient d'une petite parcelle **non irriguée** plantée en **1938**. Ces vieilles vignes à faible vigueur, enracinées sur pentes granitiques, donnent des rendements naturellement modestes, des baies petites à peaux épaisses : couleur et saveurs concentrées, alcool contenu. Une conduite de canopée précise protège du soleil et homogénéise les maturités—signature des meilleurs rouges d'Apalta : chair, fraîcheur et port altier.

Vinification

Pewën 2020 est **100 % Carménère**, vendangé à la main à pleine maturité phénolique. La fermentation privilégie la pureté du fruit et l'extraction de tanins fins, avec remontages doux et macération post-fermentaire mesurée pour polir la texture sans alourdir. Données analytiques : **14,0 % vol, pH 3,62, AT 5,42 g/L (ac. tartrique), SR 2 g/L**.

L'élevage dure **18 mois en chêne français** (environ **40 % neuf**, 60 % d'un vin), intégrant cèdre et épices douces sans dominer le profil. Mise en bouteille avec interventions minimales pour préserver la transparence du lieu. Résultat : un Carménère profond et défini—mûr mais tendu, savoureux et soyeux—fidèle à ses origines de vieilles vignes d'Apalta.



Alcool : 14,00 %

Composition: 100% Carménère



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

Pewen de Apalta 2020

Notes de Dégustation

- **Robe** : Carmin-pourpre profonde, cœur dense et juvénile.
- **Nez** : Cassis, mûre et prune mûre, laurier, léger poivre noir, cacao, pointe d'olive et toasté discret.
- **Bouche** : Corps moyen à plein et profil élancé ; fruit noir juteux sur **tanins soyeux** et acidité vive. Graphite, cacao et herbes salées s'étirent en **finale longue et persistante**.

Le Saviez-vous ?

« **Pewën** » est le nom mapudungun de l'**araucaria** (monkey-puzzle), arbre emblématique du Chili. Un clin d'œil à la longévité et à l'héritage—parfaitement en phase avec ce vin issu de vignes plantées en 1938 dans l'un des terroirs les plus célèbres du pays.

Idées d'Accords Mets-Vins

- **Carré d'agneau en croûte d'herbes** - romarin et thym reflètent l'élan herbacé du Carménère ; tanins souples et chair riche s'accordent.
- **Plat de côte de bœuf braisé, jus aux épices et cacao** - fruit sombre et notes moka résonnent avec le glaçage bittersweet.
- **Thon grillé, câpres & tomate** - tranchant salin et éclat de fruit rouge dialoguent avec les saveurs méditerranéennes.
- **Risotto aux champignons sauvages** - l'umami rencontre la fraîcheur et la trame graphite du vin.



Robert Parker (RP) : **92 Points** (2020)

The showy and modern 2020 Pewën de Apalta reflects a warm and very dry year with 14% alcohol, lots of spice and varietal character, combining rusticity with elegance and power. It has abundant, slightly dusty tannins. Better with a little more time and/or powerful food. 9,700 bottles produced. It was bottled in November 2021.

