



Santa Rita

Classique chilien moderne de Colchagua Valley, ce Gran Reserva marie fruit noir mûr, épices savoureuses et chêne discret : tanins souples, fraîcheur vibrante et finale longue, harmonieuse, taillée pour la table.

Santa Rita

Medalla Real Gran Reserva Carmenere 2020

Maipo, Chili

Région et Vignobles

Au cœur de **Colchagua Valley** (zone de Rapel), le climat méditerranéen—étés secs, brises du Pacifique, amplitudes thermiques marquées—favorise la maturité phénolique du **Carménère** tout en conservant tension et parfum. Les collines et terrasses fluviales offrent un drainage naturel et une vigueur maîtrisée, gage de baies concentrées, couleur profonde et tanins soyeux.

Les raisins proviennent majoritairement de parcelles sélectionnées sur sols **granitique** et colluvionnaire, avec argiles en profondeur : mariage idéal entre rétention hydrique et **drainage** efficace après la pluie. Ce socle minéral imprime au vin une intensité de fruit noir et une fine ligne pierreuse. La conduite des vignes privilégie des canopées équilibrées et des rendements modérés afin de préserver pureté de fruit, épices de cépage, cacao et délicate touche graphite.

Vinification

Le 2020 est **100 % Carménère**, récolté à maturité optimale pour capter à la fois le bouquet variétal et une bouche souple, satinée. La fermentation vise la clarté de fruit et l'extraction de tanins fins, suivie d'une macération post-fermentaire ajustée pour polir la texture sans alourdir.

L'élevage dure environ **10 mois en chêne français**, intégrant notes d'épices douces et de cèdre sans empreinte boisée dominante. La trame finale recherche l'harmonie : cœur de mûre-myrtille-prune, tanins **soyeux**, acidité vive et allonge nette qui exprime clairement le terroir de Colchagua.

Notes de Dégustation

- **Robe** : Pourpre profond, cœur sombre et brillant, aspect juvénile.
- **Nez** : Cerise noire, myrtille et prune mûre ; poivre noir, clou de girofle, cacao, **tabac**, pointe graphite.
- **Bouche** : Corpulence moyenne à pleine, centre juteux ; **tanins soyeux** et acidité fraîche portent fruit noir, moka et épices vers une finale longue, polie, légèrement toastée.



Alcool : 13,50 %

Composition: 100% Carménère



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

Medalla Real Gran Reserva Carmenere 2020

Le Saviez-vous ?

Lancée en **1983**, Medalla Real est l'une des gammes qualitatives historiques de Santa Rita. Le **Carménère**, autrefois confondu avec le Merlot à Bordeaux, a trouvé au Chili—et particulièrement à Rapel—son foyer idéal, révélant une signature épicée, veloutée et singulière.

Idées d'Accords Mets-Vins

- **Empanadas de bœuf** — la farce savoureuse répond au fruit noir et aux épices douces du vin.
- **Carré d'agneau aux herbes** — thym et romarin font écho au relief herbacé et aux tanins fins.
- **Épaule de porc au cacao** — le côté bittersweet résonne avec les notes de moka et de tabac.
- **Poivrons & champignons rôtis** — l'umami et la douceur se marient à la texture veloutée et à la finale poivrée.



Robert Parker (RP) : **88 Points** (2019)

The 2019 Medalla Real Gran Reserva Carmenere is from Colchagua and feels generously oaked and with good ripeness that resulted in showy flavors. It has mellow acidity and a soft mouthfeel. 204,000 bottles produced.

