

Seña

Valle de Aconcagua



Seña découlle d'une joint-venture internationale entre Robert Mondavi, vigneron américain et Eduardo Chadwick, président de Viña Errázuriz au Chili. C'est en 1995 que tous deux réalisèrent ce rêve commun : créer Seña, l'un des meilleurs vins chiliens.

Après quatre ans à la recherche du meilleur terroir, Robert Mondavi et Eduardo Chadwick choisissent une terre vierge à l'ouest de la *Valle de Aconcagua*, un lieu idéalement situé entre le désert d'Atacama, la banquise de Patagonie, les Andes et l'Océan Pacifique. La majorité des cépages plantés sont français, comme le Merlot, le Cabernet Sauvignon, le Cabernet Franc et le Petit Verdot.

Depuis 2005, le vignoble de Seña est cultivé en agriculture biodynamique. Ce choix est né de la volonté de créer des vins qui reflètent leur lieu d'origine, dont les grappes présentent des caractéristiques, une personnalité et une qualité uniques.

Seña is an international joint venture between American winemaker Robert Mondavi and Eduardo Chadwick, Owner and President of Viña Errázuriz in Chile. In 1995, both of them realised this shared dream: creating a world-class Icon Level Chilean wine, with the first vintage of Seña.

After four years searching for the best terroir, Robert Mondavi and Eduardo Chadwick chose a virgin land on the west side of the *Valle de Aconcagua*, an ideal place located from the Atacama Desert to the Patagonian Ice Field, and between the Andes Mountains and the Pacific Ocean. Most of the varieties planted come from France, such as Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc and Petit Verdot.

Since 2005, Seña's vineyard is farmed as biodynamic agriculture. This choice came from the desire to make wines that express their place of origin, whom grapes have unique characteristics, personality and quality.

Région : Vallée de l'Aconcagua.

Surface : 42 hectares.

Cépages : Cabernet Sauvignon, Carmenère, Merlot, Cabernet Franc et Petit Verdot.

Terroir : sols rocheux avec une texture limoneuse à argilo-limoneuse.

Vinification : Fermentation en cuves inox avec 3 remontages quotidiens. Macération de 6 à 33 jours en fonction des cépages.

Vieillissement : 22 mois en barriques françaises 100% neuves.

Area: Aconcagua Valley.

Area under vine: 42 hectares.

Grape varieties: Cabernet Sauvignon, Carmenere, Merlot, Cabernet Franc and Petit Verdot.

Terroir: well-drained gravel and rocky soils with loam to clay-loam texture.

Wine-making: Fermentation in stainless steel tanks and then 3 daily pump overs. 6 to 33 days of maceration depending on the varieties.

Ageing: 22 months in 100% new French oak barrels.

