

LOS VASCOS

CROMAS

CHARDONNAY GRAN RESERVA 2022

A Los Vascos, génération après génération, nous nous consacrons au soin de nos vignobles et vergers, tout en préservant notre écosystème unique. Nous sommes engagés envers notre terre et le bien-être de notre communauté rurale. Ensemble, nous cultivons pour semer l'avenir.

■ SITUATION DU VIGNOBLE

Appellation : Colchagua, Chili

Les vignobles s'étendent de la Cordillère de la Costa aux Andes. Le climat méditerranéen et les sols d'excellente qualité de la région font de Colchagua une région unique au Chili pour la qualité de ses vins. Los Vascos est situé au pied de la Cordillera de la Costa, à 200 km au sud de Santiago, dans la partie la plus froide de Colchagua, où les vignes bénéficient de la fraîcheur naturelle apportée par l'océan Pacifique.

Terroir : Les blocs sont situés dans la partie plate du vignoble, qui présente des sols moyens à profonds et des textures plus fines. Ces conditions nous donnent une plus grande vigueur, ce qui nous permet de protéger les raisins et leurs qualités lorsque l'été atteint des températures élevées.

Au sein du vignoble, on trouve de vieux blocs d'origine masal, qui apportent plus de concentration et de complexité, et des blocs clonaux plus récents, qui apportent de la fraîcheur. Litueche est situé à 20 kilomètres de la mer. Ici, l'amplitude thermique est faible, mais les températures maximales sont très modérées, ce qui permet de préserver tout le potentiel aromatique.

■ PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

Cette saison a été caractérisée par des précipitations modérées et s'est poursuivie par un printemps très froid. Le début de l'été a été froid également, mais les températures ont progressivement augmenté et sont restées très stables tout au long de la saison, permettant une maturation idéale qui a produit des raisins d'un grand potentiel qualitatif.

Les vendanges ont commencé à Peralillo le 2 mars et à Litueche le 6 avril. Cette différence de plus d'un mois est principalement due à la grande différence de températures entre les deux zones. Les vendanges se font très tôt le matin afin de préserver tout le potentiel aromatique de ce cépage.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Après la récolte, les raisins sont égrappés, refroidis et déposés dans les pressoirs où ils macèrent pendant 8 heures. Le moût est ensuite égoutté et le pressurage commence. Sous surveillance constante, le moût est évalué et la décision de le couper est prise sur la base de paramètres de dégustation et d'analyse. Le moût est partiellement protégé de l'oxygène, l'objectif étant d'obtenir une couleur plus dorée et des notes aromatiques plus complexes. Après une décantation à froid de 2 à 3 jours, les raisins sont conservés au froid pendant 10 jours afin d'obtenir tout le potentiel aromatique et une bouche corsée. Les raisins Peralillo sont fermentés dans des cuves en acier inoxydable, tandis que les raisins Litueche sont fermentés en Foudre et en barriques. Environ 10 % de l'assemblage a subi une fermentation malolactique et a été conservé sur les lies pour gagner en volume et en complexité. Enfin, l'assemblage est réalisé et stocké dans des cuves en ciment.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Ce vin présente une délicate couleur jaune aux reflets dorés. Le nez est séduisant avec des arômes fruités de citron vert, d'ananas, de banane verte et de pêche blanche, accompagnés d'arômes provenant des barriques tels que des fruits secs qui lui confèrent une complexité intéressante.

En bouche, l'acidité est vibrante, il est juteux et sa bonne concentration génère une onctuosité qui lui permet d'être d'une grande longueur et d'une élégante persistance.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Chardonnay 100%

Teneur en alcool : 14,5 % vol.

pH : 3,23

Acidité totale : 4,2 g/l

