



ROSÉ 2017

A Los Vascos, la culture est au cœur de nos préoccupations ; nous cultivons non seulement des vignobles, mais aussi notre rêve de transformer nos vastes terres en un écosystème fructueux produisant les vins chiliens les plus élégants. Nous sommes libres d'esprit, mais nous n'oublions pas notre héritage. Notre approche holistique englobe et protège tout le monde, depuis nos moutons qui éliminent les mauvaises herbes sans dévorer les précieux raisins jusqu'à nos artisans qui affinent des couteaux faits à la main pour entretenir soigneusement les vignes. Nous incarnons le paradoxe chilien : méticuleux dans notre travail, chaleureux et convivial dans notre personnalité. Nous sommes indépendants tout en étant fiers de cultiver notre communauté parce que nous sommes plus forts et plus heureux ensemble.



■ PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

Cette saison a été marquée par des températures anormalement élevées dès le début du printemps, en septembre. Les températures maximales ont dépassé les 30°C et la chaleur a perduré jusqu'aux vendanges. En raison du temps chaud, les vendanges ont été avancées de 20 jours, avec des rendements en baisse. Ces conditions ont permis d'obtenir des raisins de très haute qualité.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Les raisins ont été triés et refroidis afin de conserver toutes les propriétés aromatiques et la fraîcheur des cépages pendant les phases de macération et de pressurage.

La fermentation qui s'est déroulée en cuves en acier inoxydable pendant 3 à 4 semaines, a permis d'extraire toutes les qualités organoleptiques des raisins.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Robe rose pâle brillante. Le nez explosif présente des arômes de fraise. En bouche ce vin révèle une belle structure, une concentration agréable et une texture crémeuse superbe.

Vin à boire dès maintenant et tant qu'il est jeune pour profiter de toute sa fraîcheur. Servir frais de préférence, entre 11°C et 13°C.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Cabernet sauvignon 90%, Syrah 10%

Teneur en alcool : 13,5 % vol.

pH : 3,0

Acidité totale : 4,3 g/l