

# LOS VASCOS

## CROMAS

### CROMAS CARMENERE GRAN RESERVA 2022

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.

#### ■ SITUATION DU VIGNOBLE

**Appellation** : Colchagua, Chili

Le vignoble s'étend de la chaîne côtière à la cordillère des Andes. Le climat méditerranéen et les terroirs exceptionnels de cette zone font de Colchagua une région unique au Chili pour la qualité de ses vins.

La propriété de Los Vascos est située au pied de la chaîne côtière, à 200 km au sud de Santiago, dans la zone la plus froide de Colchagua où les vignes bénéficient de la fraîcheur naturelle apportée par l'océan Pacifique.

**Terroir** : Pour bénéficier de toute l'expression de ce cépage emblématique du Chili, le vignoble a été planté sur les piémonts, là où les sols granitiques chauds et l'exposition privilégiée offrent des conditions optimales de maturation.

#### ■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Ce Carménère est réalisé avec le plus grand soin, à l'instar de nos Grands Crus de Bordeaux. Le raisin est vendangé manuellement à sa maturité phénolique. Suite au tri méticuleux et à l'égrappage, le raisin est mis en cuves en acier inoxydable pour la fermentation. Des remontages réguliers sont réalisés afin de garantir une extraction douce et progressive des tannins. Après la fermentation malolactique, 50 % du vin est ensuite entonné en barriques de chêne français pour un élevage de 12 mois.

#### INFORMATIONS TECHNIQUES

**Cépages** : Carménère 100%

