

LOS VASCOS

CROMAS

CARMENERE GRAN RESERVA 2022

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.

■ 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 et l'exposition privilégiée offrent des conditions optimales de maturation.

■ PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

Une saison caractérisée par des précipitations modérées, inférieures à la moyenne, et s'est poursuivie par un printemps très froid. Le froid a perduré au début de l'été, puis les températures ont progressivement augmenté et sont restées stables tout au long de la saison. Ces conditions idéales de maturation ont favorisé la production de raisins de grande qualité. Un millésime dont on parlera pendant de longues années encore.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Les raisins sont soigneusement vendangés à la main. Après un tri minutieux et un éraflage, les raisins sont placés dans des cuves en acier inoxydable pour la fermentation. Des remontages réguliers assurent une extraction douce des tanins. Après la fermentation malolactique, 50 % du vin est transféré dans des barriques de chêne français pour une période de 12 mois.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Couleur profonde avec des reflets carmin.

Le nez est caractéristique du cépage, avec des arômes de poivron rôti, de piment rouge, de poivre noir, d'origan frais et des notes fruitées de mûre et de prune.

Beau volume en bouche, avec des tanins et une acidité apportent jutosité et tension.

Un vin qui reflète un grand millésime.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Carménère 100%
Teneur en alcool : 14,5 % vol.
pH : 3,6
Acidité totale : 3,42 g/l