



LOS VASCOS

ALBARIÑO 2025

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 raisins proviennent de la propriété de Peralillo, située à l'extrême sud de la vallée de Colchagua, à 40 kilomètres de la mer. Des années d'essais avec différentes variétés de raisin blanc nous ont permis de développer des pratiques viticoles spécifiques pour la plantation et la culture de cette variété, où la présence d'une brise marine provenant de l'Océan Pacifique génère une variation thermique entre le jour et la nuit de 20°C, ce qui contribue à maintenir la fraîcheur et la typicité de cette variété. Les parcelles sont situées dans la partie plate du vignoble, avec des sols de profondeur moyenne à élevée et des textures plus fines.

Terroir : Sols de profondeur moyenne à élevée, avec une texture de loam acrillose.

■ PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

Un hiver pluvieux et froid a laissé place à un printemps aux conditions habituelles. Le début de l'été a été plutôt chaud, entraînant un développement très rapide pour les cépages à cycle court comme le Chardonnay et le Sauvignon Blanc. Après quelques vagues de chaleur, l'été s'est installé avec des températures inférieures à la moyenne. La saison s'est conclue par un automne sans excès, dans la moyenne. Une année que l'on croyait chaude, mais qui s'est finalement révélée plutôt équilibrée.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Les raisins sont égrappés, refroidis et déposés dans les pressoirs, où ils macèrent pendant 8 heures. Après la macération, le moût est égoutté et le pressurage commence. Sous surveillance constante, la durée du pressurage est évaluée et décidée sur la base de paramètres de dégustation et d'analyse. Le moût est protégé au maximum de l'oxygène afin de préserver ses arômes caractéristiques. Après décantation à froid, qui a lieu entre 4 et 7 °C, le moût est conservé avec ses lies en chambre froide pendant 2 semaines. Il est fermenté à basse température (12-15°C) et stocké dans des cuves en acier inoxydable.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Robe jaune pâle aux reflets verts.

Le nez est complexe, marqué par des notes d'agrumes comme le pamplemousse et la mandarine,

accompagnées de touches de péche et l'abricot. S'y ajoutent des notes de fleurs blanches et de genièvre.

En bouche, les arômes s'intensifient, révélant pleinement les nuances florales et le volume de ce vin. Cet équilibre, soutenu par une acidité bien maîtrisée, confère une belle persistance.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Albariño 100%

Teneur en alcool : 13 % vol.

pH : 3,1

Acidité totale : 4,1 g/l