



LOS VASCOS

ROSÉ 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

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 : Les vignobles sont situés à l'extrémité de la vallée de Colchagua, à 40 kilomètres de la mer, ce qui se traduit par une influence marine qui nous permet de produire un rosé vibrant et frais.

une influence marine qui nous permet de produire un rosé vibrant et frais. Des vignobles spécifiques de Syrah, Grenache et Mourvèdre ont été sélectionnés et travaillés tout au long de la saison pour produire un Rosé vibrant et frais. Les vignes ont été sélectionnées et travaillées tout au long de la saison pour produire ce vin. Les différentes pratiques viticoles et les conditions

Les conditions climatiques présentes dans le vignoble permettent de préserver la fraîcheur et l'acidité, essentielles pour ce vin Rosé

■ 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

Après des années d'essais et d'analyse des résultats, le Rosé est assemblé au niveau du raisin (sauf pour le Mourvèdre qui est un cépage plus tardif). Le Mourvèdre étant un cépage plus tardif) ce qui permet une intégration et une stabilisation idéales entre les cépages. Les raisins, récoltés à la main, sont égrappés, refroidis et déposés dans les pressoirs d'où le jus est immédiatement extrait, ce qui donne la bonne couleur au moût et au vin par la suite. Après l'égouttage, le pressurage commence, où l'on procède à l'assemblage sur la base des données de dégustation et d'analyse. Le rendement est d'environ 50 %. Le moût est constamment protégé de l'oxygène, afin de préserver les arômes fruités subtils et frais. La décantation se fait à une température de 4 à 7°C dans des cuves en acier inoxydable. Après soutirage, il est ensemencé et fermenté à des températures ne dépassant pas 15°C. Une fois la fermentation alcoolique terminée, il est sulfité et conservé dans des cuves en acier inoxydable.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Robe rose pâle et délicate.

Le nez est intense, marqué par des notes d'agrumes comme la mandarine et le pamplemousse et des arômes gourmands de tarte aux fraises et de pastèque.

La bouche est fruitée et expressive, avec une belle harmonie entre le volume et une acidité persistante qui apporte fraîcheur et longueur en finale.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Grenache noir 48%, Syrah 33%, Mourvèdre 19%

Teneur en alcool : 13 % vol.

pH : 3,14

Acidité totale : 3,97 g/l

