



ROSÉ 2021

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 : Los Vascos comporte une grande diversité de sols. Le cœur du domaine, dans le fond de la vallée, est composé d'alluvions de sable et d'argile déposées par l'érosion des collines granitiques voisines, ainsi que de sols très durs « Tosca », faits de cendres volcaniques transportées par les rivières dans les plaines et compactées au fil du temps.

Le raisin est prélevé sur des parcelles de Cabernet Sauvignon et de Syrah conduites dans l'objectif d'en obtenir un grand rosé.

■ PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

L'hiver pluvieux a été suivi d'un printemps frais où les températures maximales n'ont jamais dépassé 26° C. La pluie n'est apparue que brièvement au début de l'été, accompagnée de températures inhabituellement fraîches, ce qui a fait de cette saison, sans aucun doute, la plus fraîche à ce jour. Afin d'identifier la meilleure date pour les vendanges, la propriété a dû mettre en place une surveillance 24 heures sur 24, avec dégustation des raisins et contrôle de la maturité.

La Syrah et le Cabernet Sauvignon ont donné le coup d'envoi de la saison le 24 mars, et nous avons achevé les vendanges par le Mourvèdre le 13 avril. Des vendanges précoces, effectuées à la main, nous ont permis de protéger les arômes délicats de l'oxydation et de restreindre l'extraction de la couleur.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Les vendanges ont lieu tôt le matin afin de tirer profit des températures basses et préserver ainsi la fraîcheur aromatique du raisin. Dès sa réception dans le chai, le raisin est pressé puis mis en fermentation à basse température dans des cuves en acier inoxydable afin de garder tout son potentiel aromatique. L'élevage réalisé en cuve permet de conserver toute la pureté du fruit.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Brillant et limpide, ce vin présente une robe rose pâle très séduisante.

Le bouquet associe des senteurs intenses de fraise sur fond de framboise et de poire-melon douces. En bouche, ce Rosé Los Vascos 2021 offre une sensation fraîche et vivace, sur une structure délicate et une acidité équilibrée, s'épanouissant dans une finale charmeuse et douce. Un véritable vin de gastronomie.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Syrah 60%, Cabernet sauvignon 30%, Mourvèdre 10%

Rendement : 50 hL/ha

Teneur en alcool : 13.5 % vol.

pH : 3.07

Acidité totale : 4.47 g/l