

LOS VASCOS

ROSÉ 2024

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

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 aux températures supérieures à la moyenne a permis un débourrement précoce. Le printemps a été froid comparé au début de l'été qui a été relativement chaud. Les températures sont ensuite revenues à la moyenne et se sont stabilisées.

■ 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'égrappage, 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

Belle robe rose pâle.

Ce vin se distingue par sa grande expression aromatique dominée par des notes de fruits rouges, tels que la fraise et la cerise rouge, des notes d'agrumes comme le pamplemousse, rehaussée d'une délicate touche de rose.

La bouche est en accord avec le nez. Elle présente un bon volume et une acidité rafraîchissante qui lui confère une belle longueur.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Grenache noir 50%, Mourvèdre 28%, Syrah 22%

Teneur en alcool : 13 % vol.

pH : 3,04

Acidité totale : 3.86 g/l