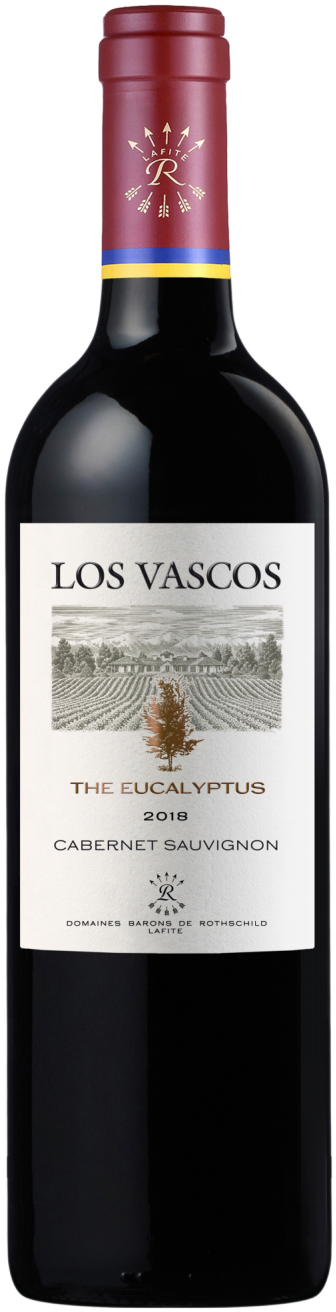
THE EUCALYPTUS 2018

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
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 provenant de l'océan Pacifique.

Terroir : Le raisin est vendangé dans les parcelles historiques de la propriété. Le sol est majoritairement argilo-limoneux sur un lit de tosca (lit rocheux de cendres volcaniques).

PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

Cette saison a été marquée par un cycle de maturation lent qui a conduit à des vendanges plus étalées sur la durée et plus tardives qu'habituellement. Les températures légèrement plus fraîches qu'en temps normal, notamment en été, ont accompagné la maturation lente et constante du raisin. L'été demeurant sec jusqu'à tard dans la saison, nous a permis d'attendre la parfaite maturité phénolique du raisin avant de vendanger chacune de nos parcelles séparément.

ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Ce vin est réalisé selon les méthodes bordelaises traditionnelles. Le raisin est fermenté en cuve en acier inoxydable à température contrôlée entre 25°C et 27°C, suivi d'une période de macération de 10 à 15 jours pendant laquelle on procède à plusieurs remontages destinés à l'extraction douce et progressive des composés phénoliques. L'élevage est ensuite réalisé en cuves pendant 3 mois pour obtenir son style fruité unique.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Cabernet sauvignon 100%
Teneur en alcool : 14 % vol.
pH : 3.50
Acidité totale : 3.10 g/l

Certified B Corporation