

ROSÉ 2022

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 ensembles.



■ SITUATION DU VIGNOBLE

Appellation : Colchagua, Chili

Le vignoble de Colchagua s'étend de la chaîne côtière à la cordillère des Andes, dans une région qui bénéficie de la fraîcheur naturelle apportée par l'océan Pacifique. Le climat méditerranéen et les terroirs exceptionnels font de Colchagua une région unique au Chili pour la qualité de ses vins.

Terroir : Le raisin provient principalement de terroirs situés dans les zones les plus froides de la Vallée de Colchagua.

■ PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

Cette saison a été caractérisée par une pluviométrie modérée, légèrement inférieure à la moyenne, suivie d'un printemps très froid. Le début de l'été a été froid, mais les températures ont augmenté progressivement et sont restées très stables pendant l'intégralité de la saison, offrant des conditions de maturation optimales pour le raisin et donnant un bel équilibre et une superbe qualité. La Syrah et le Grenache ont été vendangés en même temps le 9 mars, et le Mourvèdre a suivi quinze jours après, ce qui nous a permis d'avoir le moût en contact avec les lies et d'obtenir une plus grande quantité de précurseurs aromatiques et une sensation plus ronde en bouche.

■ 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

Robe rose pâle.

Le nez offre une explosion d'arômes dominés par des fruits rouges comme la fraise, la framboise mûre et la grenade, le tout associé à des notes de pêche blanche et des senteurs florales délicates. En bouche, le vin est vif, frais, fruité et soyeux, avec une finale persistante et une personnalité affirmée.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Syrah 60%, Grenache noir 30%, Mourvèdre 10%

Teneur en alcool : 13,5 % vol.

pH : 3,04

Acidité totale : 4,12 g/l