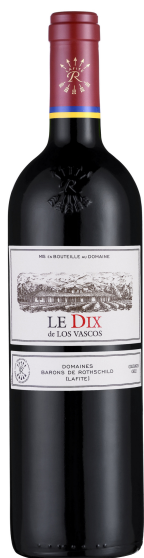




LE DIX 2012

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.



■ PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

L'hiver a pris fin en août avec de fortes pluies (107 mm) qui ont donné lieu à une accumulation d'eau dans les sols, qui s'est révélée fort utile dans les mois qui ont suivi lorsque la pluie s'est faite plus rare. Les 8 mm de pluie tombés vers la fin des vendanges en mai n'ont pas affecté la qualité du fruit.

Les vendanges ont commencé le 25 avril, 7 jours plus tard que les années précédentes, afin que le fruit atteigne une maturité optimale. Les baies étaient plus petites mais présentaient une excellente concentration et une belle acidité, un fruit frais et des tanins mûrs offrant une sensation absolument remarquable en bouche.

marqué par des températures fraîches engendrant une baisse de rendement avec des grappes moins compactes. Ensuite, la croissance a été bien maîtrisée pour amener à maturité des raisins de concentration et de qualité remarquables.

L'hiver a pris fin en août avec de fortes pluies (107 mm) qui ont donné lieu à une accumulation d'eau dans les sols, qui s'est révélée fort utile dans les mois qui ont suivi lorsque la pluie s'est faite plus rare. Les 8 mm de pluie tombés vers la fin des vendanges en mai n'ont pas affecté la qualité du fruit.

Les vendanges ont commencé le 25 avril, 7 jours plus tard que les années précédentes, afin que le fruit atteigne une maturité optimale. Les baies étaient plus petites mais présentaient une excellente concentration et une belle acidité, un fruit frais et des tanins mûrs offrant une sensation absolument remarquable en bouche.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Le raisin a été cueilli à la main et soigneusement sélectionné sur une table de tri. La fermentation alcoolique a été effectuée à 30°C en cuves inox thermo-régulées, avec des remontages pour extraire tout le caractère du raisin. La fermentation a été suivie par 25 jours de macération.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Robe rubis profonde. Nez expressif d'arômes fruités de pruneau, de cerise et de framboise mûre s'ouvrant sur des notes de tabac, de cuir, de graphite. L'élevage en fûts de chêne français issus de la tonnellerie de DBR (Lafite) offre au vin de belles notes grillées qui se marient parfaitement aux arômes de rose et de groseille et aux nuances de noisette et de cannelle. La large gamme de tanins particulièrement charnus issue des différents cépages de cet assemblage permet d'offrir une sensation unique en bouche, d'une complexité remarquable.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Cabernet sauvignon 85%, Carménère 10%, Syrah 5%

Rendement : 45 hL/ha

Teneur en alcool : 14.5 % vol.

pH : 3.62

Acidité totale : 3.4 g/l