

LOS VASCOS

CROMAS

CHARDONNAY GRAN RESERVA 2024

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

Les raisins sont issus de deux vignobles différents : Los Vascos, situé à Peralillo, dans la vallée de Colchagua, à 40 kilomètres de la mer, et Litueche, situé dans la vallée de Colchagua, à 25 kilomètres de la mer. Le mélange des deux origines nous permet d'obtenir le juste équilibre.

Terroir : Les parcelles sont situées sur des sols profonds à texture fine, ce qui donne une plus grande vigueur à la vigne et nous permet de protéger les raisins et leurs qualités lorsque l'été atteint des températures élevées. A Litueche, les températures ne dépassent jamais 28°C, ce qui nous permet de préserver tout le potentiel aromatique.

■ 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, ne dépassant pas les 35°C. Une année contrastée qui aura finalement été relativement fraîche.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Après la récolte, les raisins sont égrappés, refroidis et déposés dans les pressoirs où ils macèrent pendant 8 heures. Le moût est partiellement protégé de l'oxygène, l'objectif étant d'obtenir une couleur plus dorée et des notes aromatiques plus complexes. Après une décantation à froid de 2 à 3 jours, les raisins sont conservés au froid pendant 10 jours afin d'obtenir tout le potentiel aromatique et une bouche corsée. Les raisins Peralillo sont fermentés dans des cuves en acier inoxydable, tandis que les raisins Litueche sont fermentés en Foudre et en barriques. Les vins sont maintenus sur lies, recherchant volume et complexité. Enfin, l'assemblage est réalisé et stocké dans des cuves en ciment.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Robe jaune aux reflets dorés.

Le nez présente des arômes d'ananas frais, de citron vert, de poire et de pomme verte, qui se fondent avec des nuances plus complexes de pierre à fusil et de noisette.

La bouche est ample et équilibrée, avec une belle tension qui prolonge la persistance en finale.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Chardonnay 100%

Teneur en alcool : 14 % vol.

pH : 3,15

Acidité totale : 4,05 g/l

