Cosechas Antiguas

LE DIX

LOS VASCOS

LE DIX COSECHAS ANTIGUAS 2002

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 pour la qualité de ses vins. Le domaine de Los Vascos est situé au pied de la chaîne côtière, à 200 km au sud-ouest de Santiago, dans la zone la plus froide de Colchagua où les vignes bénéficient de la fraîcheur naturelle provenant de l'océan Pacifique.

Terroir : Cosechas Antiguas est issu principalement d'une parcelle de vieilles vignes de Cabernet Sauvignon dénommée El Fraile, qui signifie le Moine. Nichées au cœur du vignoble, les vignes sont plantées à haute densité et produisent un raisin très qualitatif d'une concentration remarquable.

PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

Après un printemps tardif et pluvieux, le cycle végétatif s'est déroulé de façon parfaite pour aboutir à des raisins de grande qualité. Cependant des pluies tout à fait inhabituelles fin mars (10 jours avant les vendanges), ont causé certaines inquiétudes avec l'apparition de quelques foyers de pourriture grise mais qui ont heureusement eu peu de conséquences à Los Vascos. Les vendanges se sont déroulées normalement sous un temps superbe avec peu de dégâts dans la Vallée de Colchagua.

ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Le Dix Cosechas Antiguas est réalisé avant le plus grand soin, à l'instar de nos Grands Crus de Bordeaux. Le raisin est vendangé manuellement et trié méticuleusement. Suite à l'éraflage, la vendange est mise en cuves en acier inoxydable à température contrôlée pour la fermentation alcoolique. Pendant la macération on procède à plusieurs remontages destinés à extraire en douceur les tannins et la couleur. La fermentation malolactique se déroule naturellement en cuve, puis le vin est entonné en barriques de chêne français fabriquées par la Tonnellerie des Domaines à Pauillac (100% de bois neuf) pour un élevage de 18 mois. Ce vin révélera sa complexité après un vieillissement en bouteille.

NOTE DE DÉGUSTATION

Le Dix 2002 à une robe profonde d'un rubis intense.
Le nez présente un boisé de chêne très élégant et plein de fruits noirs comme la prune et la groseille. Très concentré, il a une longue persistance et une bouche puissante, pleine de tanins veloutés qui lui donnent un grand volume

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Cabernet sauvignon 100%
Rendement : 50 hL/ha
Teneur en alcool : 13.5 % vol.
Acidité totale : 3.60 g/l