CABERNET SAUVIGNON 2015

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

Le millésime 2015 s'est caractérisé par des conditions météorologiques légèrement différentes pendant le débourrement et des précipitations qui se sont concentrées plutôt sur le mois de septembre (110 mm de pluie en moyenne). Mais, même si ces conditions ont entraîné un débourrement plus tardif, nos équipes ont réussi à rattraper le retard par le biais d'un système d'irrigation sélective. Une gestion efficace du vignoble et l'absence de conditions de chaleur extrêmes (températures maximales de 30 à 32° C) ont permis une récolte normale.

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.

NOTE DE DÉGUSTATION

Couleur : Belle robe rouge rubis profond.
Nez : Notes de fruits rouges frais comme prunes, cerises et framboises mûres et jolies notes de cassis, le tout sur une pointe de réglisse et poivre blanc.
Bouche : fraîche et juteuse, avec un équilibre remarquable entre tanins, acidité et alcool.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Cabernet sauvignon 100%
Teneur en alcool : 14 % vol.
pH : 3.6
Acidité totale : 3.1 g/l

Certified B Corporation