

LOS VASCOS

CROMAS

CABERNET SAUVIGNON GRAN RESERVA 2019

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 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 apportée par l'océan Pacifique.

Terroir : Le Cabernet Sauvignon utilisé pour cette Grande Reserve provient de parcelles sélectionnées situées sur les piedmonts ainsi que de vignes plus âgées du cœur du vignoble.

■ PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

Nous avons connu un début de saison inhabituellement sec en raison du manque de pluies hivernales, et nous avons donc dû irriguer plus tôt et effectuer un suivi plus méticuleux du vignoble. Le plus grand défi de la saison 2019 a été les températures excessivement élevées de la fin du mois de janvier et du début du mois de février (atteignant 40,6° C). Heureusement, les nuits fraîches nous ont permis d'obtenir des baies de grande qualité, avec une maturation idéale et un bel équilibre. Les vendanges ont commencé début avril et se sont achevées à la fin du même mois. Selon le volume produit, les parcelles destinées à ce vin sont vendangées manuellement et mécaniquement, en cherchant à cueillir à la main les meilleurs fruits disponibles, qui entreront sûrement dans l'assemblage.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Ce grand vin est réalisé avec le plus grand soin, à l'instar de nos Grands Crus de Bordeaux. La maturité des raisins est suivie de très près de sorte à obtenir l'équilibre optimal entre maturité phénolique et acidité. Suite au tri méticuleux et à l'égrappage, le raisin est mis en cuves en acier inoxydable pour la fermentation. Des remontages réguliers sont réalisés afin de garantir une extraction douce et progressive des tanins. Après la fermentation malolactique, 50 % du vin est ensuite entonné en barriques de chêne français pour un élevage de 12 mois.

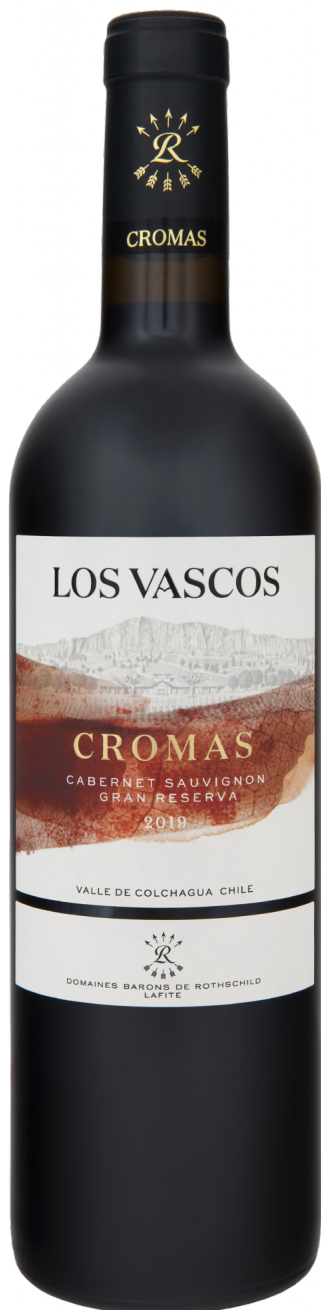
■ NOTE DE DÉGUSTATION

Robe rubis, avec des reflets grenat.

Bouquet intense, avec des senteurs de fruits rouges comme la cerise et la prune, accompagnées de touches de cassis. Avec ces fruits apparaissent des notes épicées de clou de girofle et de cannelle complétées par des touches de bois et de graphite bien intégrées.

En bouche, le vin est intense, avec une ampleur et une acidité séduisante. Il possède des tanins affirmés mais élégants qui lui donnent de la présence et de la vitalité.

Un vin affichant une bonne structure et un bel équilibre, digne représentant d'un Cabernet Sauvignon de Los Vascos.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Cabernet sauvignon 88%, Syrah 10%, Carménère 2%

Teneur en alcool : 14.5 % vol.

pH : 3.62

Acidité totale : 3.21 g/l