



PRIMO
—
LOS VASCOS

PINOT NOIR D.O. VALLE DE LEYDA 2023

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.

■ SITUATION DU VIGNOBLE

Appellation : San Antonio, Chili

Le vignoble se trouve à Leyda, l'une des régions viticoles en plein essor du Chili, dans la vallée de San Antonio. Situé à l'ouest de la chaîne côtière, le vignoble se trouve à 11 km de l'Océan Pacifique et à 6 km du fleuve Maipo. Les matins nuageux et le courant de Humboldt modèrent les températures estivales, les maintenant en dessous de 24°C. Ce climat optimal permet une maturation progressive du raisin, et confère aux vins une belle acidité.

Terroir : La parcelle est située sur une colline, caractérisée par un sol composé d'un premier horizon argileux d'origine fluviale et d'un second horizon limono-sableux d'origine granitique. La présence de carbonate de calcium actif entre ces horizons confère au vin une tension et une texture particulières.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Les raisins sont récoltés à la main et commencent à être traités dans la matinée. Ils sont placés dans des cuves ouvertes après avoir été soigneusement triés et égrappés, 10 % d'entre eux étant conservés en grappes entières. La température de fermentation ne dépasse pas 25°C. Aucun remontage n'est effectué, l'extraction se fait uniquement par pigeage manuel doux. La macération dure environ 15 jours. Ensuite, le vin est soutiré et la fermentation malolactique a lieu. Une fois terminée, le vin est transféré dans des cuves en ciment et 30 % sont placés dans des barriques de 400 et 500 litres de un et deux vins, avec une chauffe spécifique pour ce cépage, où il vieillira pendant 12 mois.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Pinot Noir 100%

