



CARMENERE GRAN RESERVA 2019

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 apportée par l'océan Pacifique.

Terroir : Pour bénéficier de toute l'expression de ce cépage emblématique du Chili, le vignoble a été planté sur les piémonts, là où les sols granitiques chauds et l'exposition privilégiée offrent des conditions optimales de maturation.

■ PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

Cromas Carmenère Gran Reserva est une évolution du Carmenère Grande Réserve. Au travers du nom Los Vascos Cromas nous avons été inspirés par les couleurs de la nature qui reflètent le terroir et le savoir-faire des équipes de Los Vascos.

Avec ce nouveau changement, le début de saison plus sec que d'habitude, a nécessité une irrigation précoce et la surveillance minutieuse du vignoble. Le défi majeur de ce millésime a essentiellement résidé dans les températures extrêmement élevées enregistrées fin janvier et début février (avec un pic culminant à 40,6°C). Fort heureusement, les nuits beaucoup plus fraîches avec un minimum record de 10,2°C, ont permis d'obtenir une maturité et un équilibre de grande qualité.

Les vendanges ont débuté le 15 Avril pour se terminer le 7 Mai.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Ce Carménère est réalisé avec le plus grand soin, à l'instar de nos Grands Crus de Bordeaux. Le raisin est vendangé manuellement à sa maturité phénolique. 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 tannins. Après la fermentation malolactique, 50 % du vin est ensuite entonné en barriques de chêne français pour un élevage de 12 mois.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Belle robe intense avec des nuances de violet.

Au nez, ce vin révèle des arômes de fruit tels que la mûre, la prune et la cerise noire qui évoluent progressivement sur des notes de poivre blanc et des notes herbacées caractéristiques de ce cépage. En bouche, les tanins sont doux, soyeux avec un agréable équilibre entre densité et acidité.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Carménère 100%

Teneur en alcool : 14,5 % vol.

pH : 3.64

Acidité totale : 3.16 g/l