

LAS HUERTAS

ROSÉ 2022

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 : 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 Las Huertas 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 : Los Vascos est composé d'une grande diversité de sols. Le cœur du domaine, au fond de la vallée, est constitué d'alluvions de sable et d'argile laissées par l'érosion des collines granitiques voisines, ainsi que de Tosca, un sol très dur fait de cendres volcaniques qui ont été transportées par les rivières dans les plaines et compactées au fil du temps.

Les raisins proviennent de parcelles dédiées de Cabernet Sauvignon et de Syrah, qui sont entretenues dans le but de produire un grand rosé.

■ PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

Cette saison a été caractérisée par des précipitations modérées, un peu moins que d'habitude, suivies d'un printemps très froid. Le début de l'été a été froid, mais les températures ont progressivement augmenté et sont restées très stables tout au long de la saison, offrant des conditions de maturation idéales pour les raisins et permettant d'obtenir un grand équilibre et une grande qualité.

La Syrah et le Grenache ont été vendangés ensemble le 9 mars, le Mourvèdre a suivi 2 semaines plus tard, ce qui nous a permis d'avoir le moût en contact avec les lies et d'obtenir une plus grande quantité de précurseurs aromatiques et une bouche plus ronde.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Les raisins sont récoltés tôt le matin, lorsque les températures sont plus basses, afin de préserver la fraîcheur aromatique des raisins. Au chai, les raisins sont pressés directement et fermentent à basse température dans des cuves en acier inoxydable afin de préserver leur potentiel aromatique. Le vin est élevé en cuve pour conserver la pureté du fruit.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Couleur délicate, rose pâle. Le nez présente une explosion aromatique dominée par les fruits rouges tels que la fraise, la framboise mûre et la grenade, accompagnés de notes de pêche blanche et de délicates touches florales. La bouche est vive, fraîche, fruitée et soyeuse avec une longue finale et une grande personnalité.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Syrah 60%, Grenache noir 30%, Mourvèdre 10%

Rendement : 60 hL/ha

Teneur en alcool : 13,5 % vol.

pH : 3,04

Acidité totale : 4,12 g/l