ESTATE RESERVE 2018

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 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 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

Le millésime 2018 a bénéficié de conditions climatiques optimales. La saison a débuté par un hiver et un printemps aux précipitations modérées, apportant des conditions favorables au débourrement et à la nouaison. Les températures sont restées douces pendant toute la saison et fort heureusement, le vignoble n'a souffert d'aucun épisode de gel. L'été a été principalement marqué par des températures légèrement en-dessous de la moyenne, au profit d'une lente maturation du raisin. Ces facteurs combinés à une belle arrière-saison sans précipitations ont été déterminants pour le calendrier des vendanges. Ainsi, elles ont débuté assez tardivement, laissant au raisin le temps d'atteindre une parfaite maturité phénolique.

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 rouge rubis intense avec des étincelles de grenat.
Le premier nez révèle des arômes de fraise fraîche, de cerise rouge, de groseille à maquereau et de fleurs bleues. Quelques instants plus tard les notes de laurier, de tabac, de caramel et de graphite font leurs aspirations. En bouche le vin est gourmand avec des tanins doux mais vifs, amenant sur une finale longue et persistante.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Cabernet sauvignon 85%, Syrah 10%, Carménère 5%
Teneur en alcool : 14.5 % vol.
pH : 3.60
Acidité totale : 3.15 g/l