

ESTATE RESERVE 2017

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 : 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

La saison a débuté par un hiver relativement sec avec un cumul de précipitations de seulement 300 mm, soit pratiquement la moitié du niveau de l'année précédente. L'amplitude de température en hiver s'est située entre 1°C et 21°C (moyenne des températures minimales et maximales), conforme aux moyennes normales. La région a connu un printemps relativement chaud avec des températures culminant à 30°C. La présence de températures élevées et de faibles précipitations en hiver a été déterminante sur la décision d'avancer l'irrigation plus tôt au printemps. Les températures élevées se sont maintenues jusqu'en été, obligeant à débiter les vendanges 20 jours plus tôt que pour la saison précédente.

■ 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. Nez aux arômes intenses de fruits rouges évoquant la framboise et la fraise avec des notes agréables de baies mûres et fraîches. Ce vin révèle également des notes de graphite, de cèdre, de poivre blanc et de chocolat noir. La bouche est fraîche, vivace et juteuse. Ses tanins sont souples, présents et de caractère. Bel équilibre et très grande persistante en finale.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Cabernet sauvignon 85%, Syrah 10%, Carménère 5%

Teneur en alcool : 14 % vol.

pH : 3.50

Acidité totale : 3.34 g/l