



LOS VASCOS

ALBARIÑO 2024

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

Les raisins proviennent de la propriété de Peralillo, située à l'extrémité de la vallée de Colchagua, à 40 kilomètres de la mer. Des années d'essais avec différentes variétés de raisin blanc nous ont permis de développer des pratiques viticoles spécifiques pour la plantation et la culture de cette variété, où la présence d'une brise marine provenant de l'Océan Pacifique génère une variation thermique entre le jour et la nuit de 20°C, ce qui contribue à maintenir la fraîcheur et la typicité de cette variété. Les parcelles sont situées dans la partie plate du vignoble, avec des sols de profondeur moyenne à élevée et des textures plus fines.

Terroir : Sols de profondeur moyenne à élevée, avec une texture de loam acrillose.

■ PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

Un hiver aux températures supérieures à la moyenne a permis un débourrement précoce. Le printemps a été froid comparé au début de l'été qui a été relativement chaud. Les températures sont ensuite revenues à la moyenne et se sont stabilisées.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Les raisins sont égrappés, refroidis et déposés dans les pressoirs, où ils macèrent pendant 8 heures. Après la macération, le moût est égoutté et le pressurage commence. Sous surveillance constante, la durée du pressurage est évaluée et décidée sur la base de paramètres de dégustation et d'analyse. Le moût est protégé au maximum de l'oxygène afin de préserver ses arômes caractéristiques. Après décantation à froid, qui a lieu entre 4 et 7 °C, le moût est conservé avec ses lies en chambre froide pendant 2 semaines. Il est fermenté à basse température (12-15°C) et stocké dans des cuves en acier inoxydable.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Robe jaune pâle aux reflets verts.

Le nez présente des arômes fruités de pêche blanche et d'agrumes, accompagnés de douces notes florales de jasmin. En s'ouvrant, des notes exotiques de fruit de la passion et de goyave apparaissent.

En bouche, les arômes deviennent plus intenses, l'acidité est rafraîchissante et bien équilibrée avec une touche saline et une bonne persistance.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Albariño 100%
Teneur en alcool : 13 % vol.
pH : 3,08
Acidité totale : 4,55 g/l