

LAS HUERTAS

09.09.2019
MALBEC 100%

09.09.

ESTATE RESERVE 2021

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 cuvée provient de parcelles sélectionnées situées sur les piedmonts ainsi que de vignes plus âgées du cœur du vignoble.

PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

L'hiver pluvieux a été suivi d'un printemps frais où les températures maximales n'ont jamais dépassé 26° C. La pluie n'est apparue que brièvement au début de l'été, accompagnée de températures inhabituellement fraîches, ce qui a fait de cette saison, sans aucun doute, la plus fraîche à ce jour. Il a fallu surveiller de près le vignoble, goûter et analyser les raisins plus fréquemment afin de prendre la bonne décision pour la date des vendanges. Les raisins ont été cueillis à la main au cours du mois d'avril. En raison de la saison froide, les niveaux de sucre n'étaient pas assez élevés, nous avons donc dû attendre un peu plus longtemps. Vers la fin du mois, les prévisions de fortes pluies nous ont obligés à récolter avant que les raisins ne soient endommagés. Nous avons commencé les vendanges presque un mois plus tard qu'en 2020, qui restera dans les mémoires pour ses températures élevées.

ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

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 inox pour la fermentation. Des remontages réguliers sont réalisés afin de garantir une extraction douce et progressive des tanins. Après la fermentation malolactique, 75% du vin est entonné en barriques de chêne français pour un élevage de 12 mois.

NOTE DE DÉGUSTATION

Robe rubis cristalline.

Le nez révèle des notes fruitées et fraîches de prune, cassis et cerise noire, rehaussées de notes de laurier et de graphite liées à l'élevage en fûts.

En bouche, ce vin allie volume et belle structure, avec une belle acidité, qui lui confère persistance et tension. La finale tout en longueur reflète un millésime frais.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Cabernet sauvignon 100%

Teneur en alcool : 14,5 % vol.

pH : 3,57

Acidité totale : 3,4 g/l

