



ROSÉ 2019

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

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 raisin est prélevé sur des parcelles de Cabernet Sauvignon et de Syrah conduites dans l'objectif d'en obtenir un grand rosé.

■ PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

Le début de saison plus sec que d'habitude, a nécessité une irrigation précoce et la surveillance minutieuse des vignes afin de garantir le bon équilibre entre la croissance végétative et le développement du fruit. Le printemps qui s'est déroulé sans gelées et sans fortes précipitations a été suivi par un été chaud avec des températures supérieures à 33°C pendant une semaine dès décembre et pendant deux semaines au milieu de l'été. Fort heureusement les températures nocturnes demeurant fraîches ont aidé à préserver une bonne acidité du raisin. Ces conditions ont permis d'aboutir à un raisin de bonne qualité pour notre rosé.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Les vendanges ont lieu tôt le matin afin de tirer profit des températures basses et préserver ainsi la fraîcheur aromatique du raisin. Dès sa réception dans le chai, le raisin est pressé puis mis en fermentation à basse température dans des cuves en acier inoxydable afin de garder tout son potentiel aromatique. L'élevage réalisé en cuve permet de conserver toute la pureté du fruit.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Robe brillante d'un rose délicat.

Au nez, ce vin fruité et droit présente des arômes de cerise, grenade, framboise et fraise avec des notes de fleur d'oranger.

Vin équilibré au palais, délicieusement frais avec une finale juteuse persistante.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Cabernet sauvignon 50%, Syrah 40%, Mourvèdre 10%

Teneur en alcool : 13.5 % vol.

pH : 3

Acidité totale : 4.1 g/l