

LOS VASCOS CHAGUAL

SAUVIGNON BLANC 2022

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 : San Antonio, Chili

Les raisins sont cultivés dans la vallée côtière de San Antonio. Les sols, d'origine granitique, bénéficient d'un bon drainage d'une faible teneur en nutriments, forçant les racines à explorer plus profondément. Ces caractéristiques, combinées à l'influence du Pacifique situé à moins de 20 kilomètres, permettent aux raisins de mûrir lentement, préservant ainsi leur acidité et leur typicité aromatique.

Terroir : Les sols d'origine granitique, avec un bon drainage et une faible teneur en nutriments, obligent les racines à explorer plus profondément. Ces conditions, combinées à l'influence du Pacifique, situé à seulement 20 km, permettent aux raisins de mûrir lentement, obtenant une excellente acidité et une grande expression aromatique.

■ PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

Cette saison a commencé par un hiver faible en pluie et un printemps froid. Les températures étaient basses au début de l'été, mais ont lentement augmenté pour rester très stables tout au long de la saison, sans atteindre des températures extrêmes, ce qui nous a permis d'obtenir une maturité idéale pour la production de raisins de grand équilibre et de qualité. La vallée de San Antonio étant remarquablement plus fraîche que celle de Peralillo, la récolte de cette variété a naturellement lieu plus tard dans la saison. Cette année, les vendanges ont commencé le 9 avril. Les vendanges se font de nuit afin de garder les raisins au frais tout au long du processus, du transport à la réception au chai. Cela nous permet de vinifier des raisins sains et de profiter de tout le potentiel aromatique pour lequel cette variété est connue.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Les raisins sont récoltés avant le jour, lorsque les températures sont au plus bas. Après quelques heures de macération à froid, ils sont pressés et fermentent à basse température dans des cuves en acier inoxydable afin de préserver leur potentiel aromatique. Le vin est partiellement élevé sur lies afin d'obtenir un bon équilibre entre rondeur et fraîcheur.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Couleur pâle avec des nuances verdâtres sur un fond légèrement jaune. Arômes intenses et complexes marqués par des notes de fruits exotiques tels que le fruit de la passion, le litchi et l'ananas, des touches d'agrumes d'écorce de citron et de subtiles notes herbacées de piment vert et de feuille de tomate. La bouche est juteuse, avec un bon équilibre entre volume et acidité, avec un arrière-goût plus herbacé et plus frais qui reflète l'authenticité d'un vin issu d'un terroir côtier.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Sauvignon blanc 100%

Teneur en alcool : 13,5 % vol.

pH : 3,22

Acidité totale : 4,09 g/l