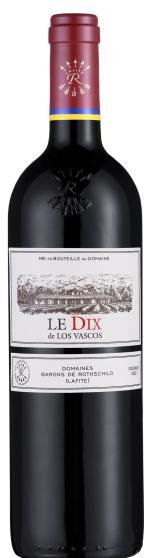




LE DIX 2013

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.



■ PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

Les conditions climatiques ont été optimales, d'un point de vue technique, sur l'ensemble de la saison. L'été a été marqué par des nuits fraîches contrastant avec la chaleur en journée, apportant l'écart de température parfait pour une maturité optimale du raisin. L'absence de pluie pendant l'été nous a permis de vendanger un raisin d'un excellent état sanitaire.

Les vendanges se sont déroulées dans des conditions normales, d'avril à mi-mai.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Les vendanges ont été réalisées manuellement avec une sélection méticuleuse sur table de tri. La fermentation alcoolique s'est déroulée en cuves acier inoxydables à une température régulée à 30°C, avec réalisation de remontages pour une extraction maîtrisée des qualités organoleptiques du raisin. La fermentation a été suivie d'une période de macération de 25 jours.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Belle robe rouge profond aux reflets grenat. Le nez est marqué par des arômes de cerise mûre mêlés à des notes délicates de mûres, suivis d'arômes de réglisse, safran, paprika, noix de muscade et poivres blanc et noir, enveloppés de notes de cacao, tabac et cèdre.

Ample générosité en bouche : les tanins agréablement dominants et équilibrés apportent une complémentarité parfaite aux notes d'olives noires et des nuances délicates de chocolat amère. Vin d'une élégance et profondeur exceptionnelles.

INFORMATIONS TECHNIQUES

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

Rendement : 45 hL/ha

Teneur en alcool : 14,5 % vol.

pH : 3,57

Acidité totale : 3,55 g/l