



CABERNET SAUVIGNON 2017

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 ensembles.

■ 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 provenant de l'océan Pacifique.

Terroir : Le raisin est vendangé dans les parcelles historiques de la propriété. Le sol est majoritairement argilo-limoneux sur un lit de tosca (lit rocheux de cendres volcaniques).

■ PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

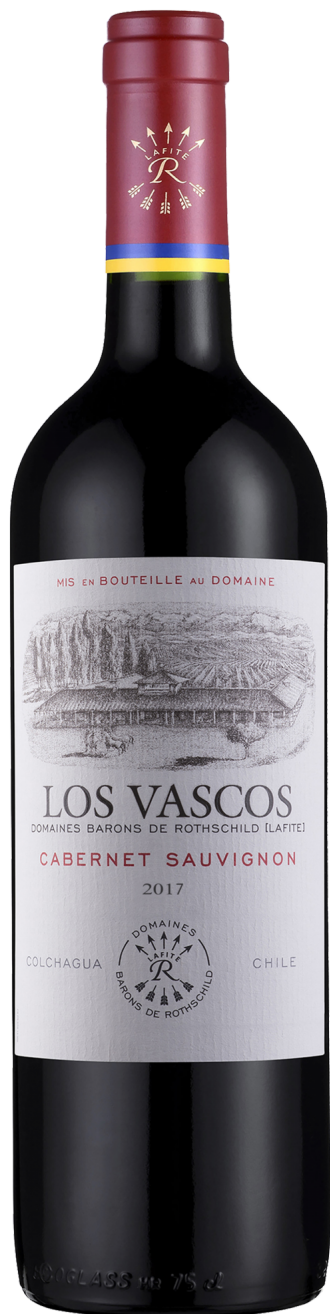
Le millésime a été marqué par des températures élevées très précoces dans la saison. En été, les journées étaient chaudes avec des températures nocturnes qui demeuraient également relativement élevées. Comparé au millésime précédent, on a enregistré pour cette saison 330 heures à plus de 30°C contre 164 heures en 2016. Pour cette raison, Les vendanges du Cabernet Sauvignon ont commencé le 5 avril se sont terminées le 17 mai.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Ce vin est réalisé selon les méthodes bordelaises traditionnelles. Le raisin est fermenté en cuve en acier inoxydable à température contrôlée entre 25°C et 27°C, suivi d'une période de macération de 10 à 15 jours pendant laquelle on procède à plusieurs remontages destinés à l'extraction douce et progressive des composés phénoliques. L'élevage est ensuite réalisé en cuves pendant 3 mois pour obtenir son style fruité unique.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Robe rouge rubis, vif et profond. Le nez révèle des arômes de fruits rouges tels que la prune, la framboise et la cerise avec des notes gourmandes de noisettes grillées, de chocolat noir, de tapenade et de tabac. La bouche est dominée par la présence de tanins jeunes et vifs. Une bonne concentration, une belle structure et une finale longue révélatrice d'un vin de caractère. Température de dégustation : 15-17°C.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Cabernet sauvignon 100%

Teneur en alcool : 14 % vol.

pH : 3.67

Acidité totale : 3.05 g/l