SAUVIGNON BLANC 2019

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
Niché entre l'océan Pacifique et la côte, Casablanca bénéficie de l'effet du refroidissement du courant de Humboldt. Ce climat océanique, combiné à un sol peu profond et relativement pauvre, offre les conditions idéales pour produire des vins blancs frais et aromatiques.

Terroir : Le raisin provient principalement de nos partenaires viticulteurs implantés dans la Vallée de Casablanca, à 40 km au nord-ouest de Santiago, et des zones les plus froides de Los Vascos dans la Vallée de Colchagua.

PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

L'absence de gelées en hiver et de fortes précipitations au printemps et en été, ont constitué des conditions très favorables. Le débourrement, la floraison et la maturation se sont déroulés tranquillement pour aboutir à un raisin d'une qualité exceptionnelle. La forte amplitude thermique constatée entre les nuits fraîches et les journées de forte chaleur, a été bénéfique pour le raisin qui a développé une expression fruitée et aromatique tout en maintenant un bon niveau d'acidité.

ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Le raisin est vendangé avant le lever du soleil, au moment où les températures sont les plus basses. Après une macération à froid de quelques heures, le raisin est pressé puis mis en fermentation à basse température dans des cuves en acier inoxydable afin de préserver tout son potentiel aromatique. Une partie du vin est élevée sur lies afin d'obtenir un bon équilibre entre rondeur et fraîcheur.

NOTE DE DÉGUSTATION

Robe jaune paille clair et brillante. Le nez révèle des arômes de pêche, ananas, poire et lychee, avec des notes citronnées et de camomille. Équilibre et souplesse en bouche, avec une agréable fraîcheur et vivacité en finale.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Sauvignon blanc 100%
Teneur en alcool : 13 % vol.
pH : 3
Acidité totale : 4.15 g/l

Certified B Corporation