

LOS VASCOS

CROMAS

CABERNET SAUVIGNON GRAN RESERVA 2020

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

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 apportée par l'océan Pacifique.

Terroir : Le Cabernet Sauvignon utilisé pour cette Grande Reserve provient de parcelles sélectionnées situées sur les piedmonts ainsi que de vignes plus âgées du cœur du vignoble.

■ PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

La saison a débuté par un hiver exceptionnellement chaud et sec. Il y a eu deux épisodes de gel au cours de l'hiver qui ont endommagé certains bourgeons et pousses, entraînant un éclaircissement naturel et des rendements plus faibles avec une meilleure concentration des raisins. Au cours de la saison, la température n'a cessé d'augmenter avec des pics atteignant les 37°C à l'ombre en été. Pour cette cuvée, les vendanges ont commencé 19 jours plus tôt par rapport à 2019 et se sont achevées en 15 jours, ce qui implique que les différents secteurs ont atteint leur maturité ensemble, rendant l'effet millésime plus important que l'influence liée au secteur.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

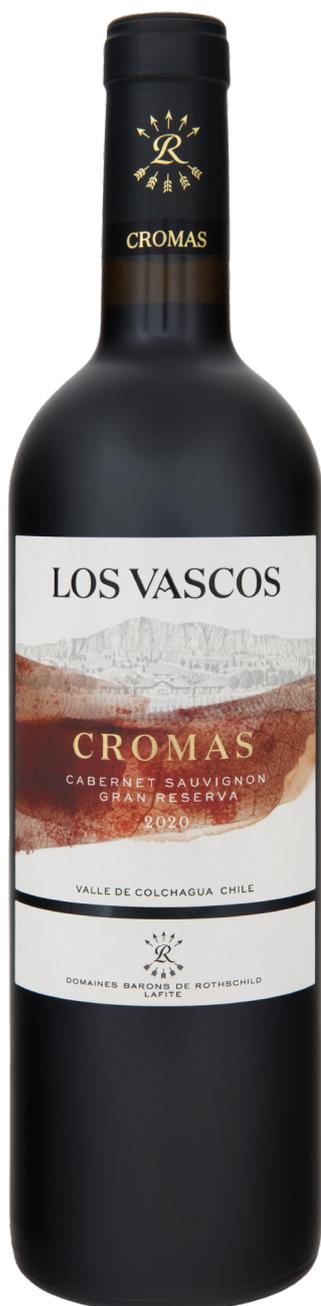
Ce grand vin est réalisé avec le plus grand soin, à l'instar de nos Grands Crus de Bordeaux. La maturité des raisins est suivie de très près de sorte à obtenir l'équilibre optimal entre maturité phénolique et acidité. Suite au tri méticuleux et à l'égrappage, le raisin est mis en cuves en acier inoxydable pour la fermentation. Des remontages réguliers sont réalisés afin de garantir une extraction douce et progressive des tanins. Après la fermentation malolactique, 50 % du vin est ensuite entonné en barriques de chêne français pour un élevage de 12 mois.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Robe limpide, rubis avec un pourtour grenat.

Le nez est expressif avec un fruité intense faisant la part belle aux arômes de cerise noire, de prune et de cassis. S'y ajoutent des notes de cèdre et graphite qui reflètent l'élevage en barrique et génèrent une plus grande complexité.

En bouche, l'attaque est ronde, laissant peu à peu place à des tanins intenses et présents, qui confèrent une belle persistance à ce vin. Un Cabernet Sauvignon de caractère, qui reflète bien son millésime.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Cabernet sauvignon 90%, Syrah 9%, Petite syrah 1%
Teneur en alcool : 14,5 % vol.
pH : 3,56
Acidité totale : 3,38 g/l