



LE DIX 2014

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

Quelques gelées printanières de longue durée ont affecté le vignoble se traduisant par un nombre réduit de grappes. La période estivale a alterné des journées chaudes avec des nuits fraîches. La moyenne des températures maximales a été de 35,6°C contre une moyenne de 4,9°C pour les minimales. Ce grand écart de températures a été bénéfique et a contribué à une bonne maturation. La quantité réduite a favorisé une très belle concentration des arômes.

■ 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

Robe d'un rouge rubis profond. Nez fruité aux arômes de framboises et cerises mûres. On retrouve aussi des arômes secondaires de safran, paprika, noix de muscade, poivre noir, chocolat et tabac. Bouche marquée par une grande personnalité, un excellent volume, une belle structure et des tanins élégants et équilibrés.

INFORMATIONS TECHNIQUES

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

Rendement : 45 hL/ha

Teneur en alcool : 14.5 % vol.

pH : 3.48

Acidité totale : 3.58 g/l