



ROSÉ 2018

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 ensemble.

■ SITUATION DU VIGNOBLE

Appellation : Colchagua, Chili

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 raisin est prélevé sur des parcelles de Cabernet Sauvignon et de Syrah conduites dans l'objectif d'en obtenir un grand rosé.

■ PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

La saison a débuté par un hiver peu rigoureux accompagné de pluies et de températures douces pour nos vignes. Des pluies abondantes ont marqué le début du printemps, sans gelées. La saison a été relativement fraîche par rapport à l'année précédente. Suivant une tendance différente de l'été 2017, les températures élevées ne se sont manifestées que quelques heures par jour, permettant au raisin de poursuivre lentement son processus de maturation.

Les premiers raisins ont été vendangés 17 jours plus tard que l'année antérieure et les vendanges se sont terminées 22 jours plus tard qu'en 2017.

Le Cabernet Sauvignon a été vendangé entre le 20 et le 26 mars, et la Syrah le 20 février. Le Tempranillo et le Mourvèdre ont été vendangés le 23 mars.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Le raisin est vendangé avant le lever du soleil, au moment où les températures sont les plus basses. Il est directement pressé puis mis en fermentation à basse température dans des cuves en acier inoxydable afin de préserver tout son potentiel aromatique. L'élevage est réalisé en cuve dans le but de conserver toute la pureté du fruit.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Robe brillante rose framboise. Le nez révèle des notes séduisantes de groseille, grenade, framboise et fraise. Sa bouche charmeuse révèle une texture crémeuse et équilibrée, avec une agréable fraîcheur et une finale douce et veloutée. A boire dans les 2 à 3 ans de sa mise en bouteille pour en apprécier sa fraîcheur. Température de dégustation : 11°C à 13°C



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Cabernet sauvignon 50%, Syrah 30%, Tempranillo 10%, Mourvèdre 10%

Teneur en alcool : 13.5 % vol.

pH : 3.0

Acidité totale : 3.8 g/l