LE DIX

LOS VASCOS

LE DIX 2021

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
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 pour la qualité de ses vins. Le domaine de Los Vascos est situé au pied de la chaîne côtière, à 200 km au sud-ouest 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 Dix est issu principalement d'une parcelle de vieilles vignes de Cabernet Sauvignon dénommée El Fraile, qui signifie le Moine. Nichées au cœur du vignoble, les vignes sont plantées à haute densité et produisent un raisin très qualitatif d'une concentration remarquable.

PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

L'hiver pluvieux a fait place à un printemps frais où les températures maximales n'ont pas dépassé 26°C. L'été a connu des pluies précoces et des températures exceptionnellement basses, sans doute la saison la plus fraîche de ces dernières années. Cela se reflète bien sûr dans les vins.
Il a fallu multiplier les tournées, les dégustations et les analyses afin de prendre la bonne décision quant à la date des vendanges.

ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Les raisins sont égrappés avec le plus grand soin, en essayant d'éliminer toutes les rafles et les parties végétales. Il est placé dans de petites cuves en acier inoxydable, ce qui nous permet de fermenter chaque quartier séparément. Les cuves sont inoculées et une vinification bordelaise traditionnelle est effectuée, en veillant à l'extraction et en maintenant des températures ne dépassant pas 28°C. Des macérations allant jusqu'à 30 jours sont effectuées, une extraction statique qui permet la concentration, tout en conservant l'élégance.
Le raisin "El Fraile", en raison de son âge, présente une bonne concentration de tanins, mais avec une élégance et une qualité extraordinaires.
Une fois séparé de la peau, le vin subit une fermentation malolactique dans des cuves en acier inoxydable. Enfin, le vin est mis en barriques. Après vieillissement, l'assemblage est réévalué et le vin est mis en bouteille, où il reposera pendant au moins 1 an avant d'être commercialisé.

NOTE DE DÉGUSTATION

Couleur rubis profond, avec des nuances grenat.
Le nez est intense et fruité sur des notes de cerise noire et de framboise, accompagnées de notes de cacao, de graphite et de cèdre caractéristiques des fûts de bonne qualité, qui assurent une excellente intégration et évolution.
La bouche est tendue, avec une bonne concentration et, bien que les tanins soient très présents au début, ils sont élégants et intenses. Un vin qui aura besoin de temps pour évoluer, mais qui garantit une longue vie, le produit d'un millésime très particulier en raison de sa fraîcheur.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Cabernet sauvignon 94%, Syrah 3%, Cabernet franc 3%
Teneur en alcool : 14.3 % vol.
pH : 3.59
Acidité totale : 3.53 g/l

Certified B Corporation