



PRIMO

LOS VASCOS

CINSAULT D.O. VALLE DEL ITATA 2022

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 : Itata, Chili

Itata, nichée dans la région méridionale du Chili, est la plus ancienne région viticole du pays. Notre vignoble est situé dans l'enclave côtière de Coelemu, connue pour produire près de la moitié des Cinsault du Chili. Situé à seulement 30 km de l'Océan Pacifique et près de la rivière Itata, il bénéficie de l'influence du brouillard matinal et de "La travesia", un vent frais de l'après-midi qui améliore la santé des vignes. Pendant l'été, une importante couverture nuageuse filtre la lumière, ce qui permet une maturation lente du raisin et préserve les arômes délicats du fruit.

Terroir : Les raisins proviennent d'une parcelle appelée Manzano de San Antonio, où poussent 3 000 vignes en gobelet. Plantées il y a deux décennies à partir d'une sélection massale de vignes âgées de 80 ans, les vignes s'épanouissent sur des sols argileux et granitiques d'un rouge profond, ornés d'éclats de mica. Situé sur les pentes abruptes du Guarilhue Alto, à 300 mètres au-dessus du niveau de la mer, tous les travaux de la vigne sont effectués à la main ou avec l'aide de chevaux.

■ PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

Ce millésime a été caractérisé par des précipitations modérées, un peu moins que d'habitude, et s'est poursuivi par un printemps très froid. Le début de l'été a été froid, mais les températures ont progressivement augmenté et sont restées très stables tout au long de la saison, sans atteindre des extrêmes, ce qui a permis d'obtenir une maturité idéale qui se traduit par un bel équilibre. La parcelle a été vendangé à la main le 25 mars. Une fois qu'ils ont atteint leur maturité optimale, les raisins sont récoltés rangée par rangée dans de petites caisses pour éviter qu'ils ne soient abîmés.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Les raisins sont égrappés et placés dans une cuve en acier inoxydable. La température de fermentation oscille entre 22 et 25 °C. Une fois la macération terminée, qui peut durer jusqu'à 20 jours, le vin est décuvé et placé dans des cuves en ciment, où il subira la fermentation malolactique et vieillira pendant 12 mois.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Robe rubis intense aux reflets violets.

Des notes fruitées de framboise, de fraise et de pastèque dominent, complétées par une touche de yaourt à la mûre et des notes herbacées très subtiles de laurier, de thé vert et d'hibiscus. En bouche, il présente un caractère vibrant et rafraîchissant, présentant un bel équilibre avec une texture suave et des tanins délicats.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Cinsault 100%

Teneur en alcool : 13.5 % vol.

pH : 3.34

Acidité totale : 3.48 g/l

