



LOS VASCOS

THE EUCALYPTUS CABERNET SAUVIGNON 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 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 provenant de l'océan Pacifique.

Terroir : Le raisin est vendangé dans les parcelles historiques de la propriété. Le sol est majoritairement argilo-limoneux sur un lit de tosca (lit rocheux de cendres volcaniques).

■ PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

L'hiver pluvieux a été suivi d'un printemps frais où les températures maximales n'ont jamais dépassé 26° C. La pluie n'est apparue que brièvement au début de l'été, accompagnée de températures inhabituellement fraîches, ce qui a fait de cette saison, sans aucun doute, la plus fraîche à ce jour. Il a fallu surveiller de près le vignoble, goûter et analyser les raisins plus fréquemment afin de prendre la bonne décision pour la date des vendanges. Les raisins ont été cueillis à la main au cours du mois d'avril. En raison de la saison froide, les niveaux de sucre n'étaient pas assez élevés, nous avons donc dû attendre un peu plus longtemps. Vers la fin du mois, les prévisions de fortes pluies nous ont obligés à récolter avant que les raisins ne soient endommagés. Nous avons commencé les vendanges presque un mois plus tard qu'en 2020, qui restera dans les mémoires pour ses températures élevées.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Ce vin est réalisé selon les méthodes bordelaises traditionnelles. Le raisin est fermenté en cuve en acier inoxydable à température contrôlée entre 25°C et 27°C, suivie d'une période de macération de 10 à 15 jours pendant laquelle on procède à plusieurs remontages destinés à l'extraction douce et progressive des composés phénoliques. L'élevage est ensuite réalisé en cuves pendant 3 mois pour obtenir son style fruité unique.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Couleur rouge rubis brillante.

Notes intenses de fruits rouges comme les fraises, les cerises, les figues fraîches et les framboises particulièrement mûres, avec des arômes herbacés de menthe, de basilic et d'épices, comme le poivre. La bouche est croquante et juteuse, avec des tanins qui reflètent les températures fraîches de la saison.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Cabernet sauvignon 100%

Teneur en alcool : 14 % vol.

pH : 3.55

Acidité totale : 3.23 g/l

