SAUVIGNON BLANC 2023

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 : San Antonio, Chili
Les raisins sont cultivés dans la vallée côtière de San Antonio. Les sols, d'origine granitique, bénéficient d'un bon drainage d'une faible teneur en nutriments, forçant les racines à explorer plus profondément. Ces caractéristiques, combinées à l'influence du Pacifique situé à moins de 20 kilomètres, permettent aux raisins de mûrir lentement, préservant ainsi leur acidité et leur typicité aromatique.

Terroir : Les sols d'origine granitique, avec un bon drainage et une faible teneur en nutriments, obligent les racines à explorer plus profondément. Ces conditions, combinées à l'influence du Pacifique, situé à seulement 20 km, permettent aux raisins de mûrir lentement, obtenant une excellente acidité et une grande expression aromatique.

PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

L'hiver caractérisé par des précipitations modérées a laissé place au printemps marqué par un épisode de gel qui a affecté ce cépage à bourgeonnement précoce. Heureusement, seule la quantité de la récolte a été affectée et non la qualité des raisins. À la fin du printemps, la température a commencé à augmenter pour rester supérieure à la normale tout au long de l'été, ce qui en a fait une année chaude dans la vallée de San Antonio (similaire à 2019). Grâce à la proximité avec l'océan Pacifique, les températures sont restées modérées permettant une récolte équilibrée.
Les vendanges ont commencé le 31 mars.

ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

La vinification est réductrice, c'est-à-dire que le moût est protégé de l'oxygène tout au long du processus afin de préserver tout le potentiel organoleptique du cépage. Les raisins macèrent dans le pressoir pendant 12 heures, puis ils sont égouttés et le pressurage commence à basse pression afin d'obtenir un moût doté d'un bon potentiel aromatique et riche en acidité. Après une décantation à froid, qui a lieu entre 4 et 7 °C pendant 5 jours, le moût est conservé en chambre froide pendant 2 semaines, avant le debut de la fermentation, qui se déroule dans des cuves en acier inoxydable à une température de 11-15 °C. Enfin, le vin est conservé dans des cuves en acier inoxydable, où la température est constamment contrôlée afin de préserver toute sa fraîcheur.

NOTE DE DÉGUSTATION

Robe d'un jaune très pâle aux reflets verdâtres.
Le nez est intense avec des arômes de piment vert, d'asperge et de ciboulette, ainsi que des notes de litchi et de fruit de la passion.
La bouche est très juteuse avec une belle acidité qui lui donne de la persistance. La fin de bouche est plus fruitée, avec des arômes de fruit de la passion et d'écorce de citron.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Sauvignon blanc 100%
Teneur en alcool : 13.1 % vol.
pH : 3.16
Acidité totale : 3.91 g/l

Certified B Corporation