



GRANDE RESERVE 2015

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.

■ PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

L'hiver a été relativement clément avec des températures minimales proches de zéro degré. Elles étaient annonciatrices d'un printemps chaud qui a connu une température maximale moyenne de 33°C et une température minimale moyenne de 7,9°C, accompagnées de précipitations inférieures à la normale (418 mm). Les températures sont restées élevées pendant tout l'été, obligeant nos équipes à veiller sur une bonne gestion de l'irrigation pour que la vigne puisse réguler le stress hydrique et garantir la production de raisins de grande qualité.

Les vendanges se sont déroulées du 9 au 30 avril, soit deux semaines plus tôt que l'année précédente.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

12 mois en barriques de chêne français (20% barriques neuves)

Égrappage et foulage à la réception du raisin.

La fermentation s'est déroulée en cuves à température contrôlée entre 25°C et 27°C, suivi d'une période de macération de 10 à 15 jours.

Mise en bouteille : Octobre 2017

Degré alcoolique : 14 % vol.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Belle robe rouge rubis avec des reflets couleur brique. Le nez est complexe avec des arômes de fruits frais, framboise, cerise et prune, mêlés de notes de cacao, de menthe poivrée, d'olives noires, de poivre blanc et de pruneau. La bouche est soutenue par des tanins puissants. Un vin racé qui séduit par son caractère gourmand.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Cabernet sauvignon 87%, Syrah 10%, Cabernet franc 2%, Carménère 1%

