



CHARDONNAY 2016

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 dernier a débuté avec une pluviométrie proche de la normale, suivi d'un printemps humide et sans gel mais avec des températures relativement basses. Cette fraîcheur relative s'est poursuivie pendant l'été, tout particulièrement au mois de janvier, entraînant une lente maturation des raisins.

Les vendanges ont été marquées par des pluies inhabituelles et importantes. Ces dernières ont fort heureusement été sans conséquence: une stratégie adéquate et une bonne gestion du vignoble ont permis d'obtenir un raisin de qualité.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Les vendanges ont été réalisées tôt le matin pour profiter des températures plus fraîches qu'en journée, ce qui a permis au raisin de conserver sa pleine expression. Suite aux opérations délicates de sélection et de foulage du raisin, la fermentation s'est ensuite déroulée dans des cuves en acier inoxydable à température contrôlée entre 14°C et 16°C.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Ce Chardonnay présente une couleur jaune brillante. Nez fruité aux arômes de banane, abricot, groseille, physalis, kumquat et prune jaune accompagnés de notes de concombre, piment jaune et olives vertes. Bouche fraîche, crémeuse et onctueuse. À servir frais, entre 10 et 12°C.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Chardonnay 100%

Teneur en alcool : 14 % vol.

pH : 3.0

Acidité totale : 4.3 g/l