



ROSÉ 2020

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.

■ SITUATION DU VIGNOBLE

Appellation : Colchagua, Chili

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 apportée par l'océan Pacifique.

Terroir : Le raisin est prélevé sur des parcelles de Cabernet Sauvignon et de Syrah conduites dans l'objectif d'en obtenir un grand rosé.

■ PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

Ce millésime aura été marqué par des vendanges précoces précipitées, entre autres facteurs, par les conditions climatiques. La saison a démarré sur un hiver doux, peu pluvieux et accompagné de rares relevés de température négative. Les deux épisodes de gel qui se sont produits au printemps ont brûlé quelques mannes et bourgeons. Ce gel agissant comme une sélection naturelle des fruits a par la suite favorisé la concentration et amélioré la qualité des baies. Malgré ces deux jours de gel, les températures ont continué de grimper pendant le printemps et plus particulièrement pendant l'été. Les températures enregistrées ont atteint et même dépassé les 37°C à l'ombre avec une absence totale de pluie. Ainsi les vendanges se sont déroulées près de 20 jours plus tôt que d'habitude. Les vendanges de 2019 ont démarré le 11 mars, mais concernant les cépages utilisés pour ce Rosé, celles-ci ont débuté le 20 février.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Les vendanges ont lieu tôt le matin afin de tirer profit des températures basses et préserver ainsi la fraîcheur aromatique du raisin. Dès sa réception dans le chai, le raisin est pressé puis mis en fermentation à basse température dans des cuves en acier inoxydable afin de garder tout son potentiel aromatique. L'élevage réalisé en cuve permet de conserver toute la pureté du fruit.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Robe rose pâle brillante. Nez fruité intense offrant des arômes de fraise et de framboise sur des notes agrumes de pamplemousse. Palais crémeux relevé par une agréable acidité et une pointe fruitée bien présente sur une finale douce et persistante.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Syrah 60%, Cabernet sauvignon 30%, Mourvèdre 10%

Teneur en alcool : 13.5 % vol.

pH : 3.05

Acidité totale : 4.20 g/l