



## SAUVIGNON BLANC 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

Le début de la saison a été marqué par une absence totale de gel et un printemps relativement froid. Ces conditions ont entraîné des vendanges tardives et des rendements réduits, situation néanmoins favorable puisque la concentration et la qualité du fruit n'en ont été que supérieures.

La période des vendanges a par ailleurs été marquée par une pluviométrie abondante. Toutefois, une bonne stratégie de récolte pendant la période sèche et une gestion efficace du vignoble ont permis d'obtenir des raisins de qualité.

### ■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Les raisins ont été triés puis refroidis et mis en macération pendant quelques heures. On a ensuite procédé au foulage et à la fermentation à basse température afin de préserver toute l'expression des raisins.

### ■ NOTE DE DÉGUSTATION

Couleur jaune verdâtre brillante. Nez de fruits mûrs tels que ananas, pêche, poire et melon mêlés à des notes de lime, mandarine, verveine citronnelle, citronnelle, menthe douce, camomille et fleur d'oranger. Bon volume en bouche, équilibré et persistant. À servir frais, entre 10 et 12°C.



#### INFORMATIONS TECHNIQUES

**Cépages :** Sauvignon blanc 100%

**Teneur en alcool :** 13 % vol.

**Acidité totale :** 4.2 g/l