



CHARDONNAY 2017

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

Cette saison a débuté par des pluies (environ 250 mm) bien inférieures à la normale, nous obligeant à démarrer l'irrigation plus tôt que d'habitude. Une température normale s'est maintenue sur le début de la période de croissance, sans que des gelées n'affectent le débourrement.

En revanche, les températures enregistrées de la fin de l'hiver jusqu'aux vendanges ont été anormalement élevées. Entre septembre et avril, on a enregistré 330 heures à des températures maximales moyennes supérieures à 30°C, soit des valeurs nettement supérieures à la moyenne annuelle de 200 heures. En raison des températures élevées, les vendanges ont débuté 20 jours plus tôt que l'année précédente. L'action combinée du temps chaud, d'une bonne gestion de l'irrigation et de la charge fruitière ainsi que de la fertilisation équilibrée de la vigne, a permis d'obtenir un raisin sain et d'excellente 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

Belle robe jaune pâle brillante. Son nez offre les arômes d'ananas, de pêche et de banane caractéristiques du cépage, agrémentés de notes de poire et pamplemousse et d'arômes floraux élégants. Texture riche et crémeuse, bonne longueur en bouche et excellente acidité. A servir frais entre 10°C et 12°C.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Chardonnay 100%
Teneur en alcool : 13.5 % vol.
Acidité totale : 4.0 g/l
Sucre résiduel : 2.0 g/l