

LOS VASCOS CHAGUAL

SAUVIGNON BLANC 2024

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 : San Antonio, Chili

Les raisins sont cultivés dans la vallée côtière de San Antonio. Les sols, d'origine granitique, bénéficient d'un bon drainage d'une faible teneur en nutriments, forçant les racines à explorer plus profondément. Ces caractéristiques, combinées à l'influence du Pacifique situé à moins de 20 kilomètres, permettent aux raisins de mûrir lentement, préservant ainsi leur acidité et leur typicité aromatique.

Terroir : Les sols d'origine granitique, avec un bon drainage et une faible teneur en nutriments, obligent les racines à explorer plus profondément. Ces conditions, combinées à l'influence du Pacifique, situé à seulement 20 km, permettent aux raisins de mûrir lentement, obtenant une excellente acidité et une grande expression aromatique.

■ PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

Un hiver aux températures supérieures à la moyenne a permis un débourrement précoce. Le printemps a été froid comparé au début de l'été qui a été relativement chaud. Les températures sont ensuite revenues à la moyenne et se sont stabilisées.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

La vinification est réductrice, c'est-à-dire que le moût est protégé de l'oxygène tout au long du processus afin de préserver tout le potentiel organoleptique du cépage. Les raisins macèrent dans le pressoir pendant 12 heures, puis ils sont égouttés et le pressurage commence à basse pression afin d'obtenir un moût doté d'un bon potentiel aromatique et riche en acidité. Après une décantation à froid, qui a lieu entre 4 et 7 °C pendant 5 jours, le moût est conservé en chambre froide pendant 2 semaines, avant le début de la fermentation, qui se déroule dans des cuves en acier inoxydable à une température de 11-15 °C. Enfin, le vin est conservé dans des cuves en acier inoxydable, où la température est constamment contrôlée afin de préserver toute sa fraîcheur.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Robe jaune pâle aux reflets verts.

Le nez est complexe avec des arômes de fruits exotiques (fruit de la passion, goyave et ananas), accompagnés de notes de citron vert et rehaussé d'une subtile touche herbacée.

La bouche présente une attaque agréable et un bon volume, laissant place à une délicate acidité qui confère à ce vin une belle longueur.

Un Sauvignon Blanc élégant et équilibré.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Sauvignon blanc 100%

Teneur en alcool : 14 % vol.

pH : 3,16

Acidité totale : 3,82 g/l