

LOS VASCOS

CROMAS

CABERNET SAUVIGNON GRAN RESERVA 2021

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

Le vignoble s'étend de la chaîne côtière à la cordillère des Andes. Le climat méditerranéen et les terroirs exceptionnels de cette zone font de Colchagua une région unique au Chili pour la qualité de ses vins. 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 Cabernet Sauvignon utilisé pour cette cuvée provient principalement de vignobles plantés sur les pentes granitiques des collines de la chaîne montagneuse côtière. Le reste provient de vieux vignobles, situés sur des sols de profondeur moyenne à élevée.

■ PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

L'hiver pluvieux a été suivi d'un printemps frais où les températures maximales n'ont jamais dépassé 26° C. La pluie n'est apparue que brièvement au début de l'été, accompagnée de températures inhabituellement fraîches, ce qui a fait de cette saison, sans aucun doute, la plus fraîche à ce jour. Les raisins ont été cueillis à la main au cours du mois d'avril. En raison de la saison froide, les niveaux de sucre n'étaient pas assez élevés, nous avons donc dû attendre un peu plus longtemps. Vers la fin du mois, les prévisions de fortes pluies nous ont obligés à récolter avant que les raisins ne soient endommagés. Nous avons commencé les vendanges presque un mois plus tard qu'en 2020.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Suite au tri méticuleux et à l'égrappage, le raisin est mis en cuves inox pour la fermentation. Des remontages réguliers sont réalisés afin de garantir une extraction douce et progressive des tanins. Après la fermentation malolactique, 75% du vin est entonné en barriques de chêne français pour un élevage de 12 mois.

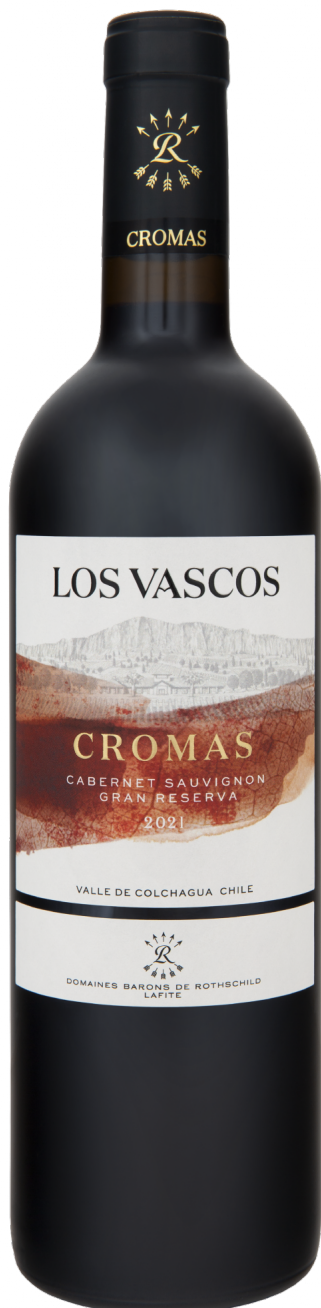
■ NOTE DE DÉGUSTATION

Robe rubis cristalline.

Le nez révèle des notes fruitées et fraîches de prune, cassis et cerise noire, rehaussées de notes de laurier et de graphite liées à l'élevage en fûts.

En bouche, ce vin allie volume et belle structure, avec une belle acidité, qui lui confère persistance et tension.

La finale tout en longueur reflète un millésime frais.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Cabernet sauvignon 100%

Teneur en alcool : 14,5 % vol.

pH : 3,57

Acidité totale : 3,4 g/l