

LOS VASCOS

CROMAS

GRAN RESERVA 2018

C'est en 1988 que Les Domaines Barons de Rothschild acquiert Viña Los Vascos. Animés par un esprit pionnier, ils ont pour vision de révéler tout le potentiel de cette terre d'exception. Aujourd'hui, nous cultivons un rêve et un projet communs : transformer notre vaste terre en un riche écosystème, produisant les plus élégants vins chiliens.

■ SITUATION DU VIGNOBLE

Appellation : colchagua

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 Grande Réserve provient de parcelles sélectionnées situées sur les piedmonts ainsi que de vignes plus âgées du cœur du vignoble.

■ PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

Cromas Gran Reserva est une évolution du Grande Réserve. Au travers du nom Los Vascos Cromas nous avons été inspirés par les couleurs de la nature qui reflètent le terroir et le savoir-faire des équipes de Los Vascos.

Pour ce nouvel événement, le millésime 2018 a bénéficié de conditions climatiques optimales. La saison a débuté par un hiver et un printemps aux précipitations modérées, apportant des conditions favorables au débourrement et à la nouaison. Les températures sont restées douces pendant toute la saison et fort heureusement, le vignoble n'a souffert d'aucun épisode de gel. L'été a été principalement marqué par des températures légèrement en-dessous de la moyenne, au profit d'une lente maturation du raisin. Ces facteurs combinés à une belle arrière-saison sans précipitations ont été déterminants pour le calendrier des vendanges. Ainsi, elles ont débuté assez tardivement, laissant au raisin le temps d'atteindre une parfaite maturité phénolique.

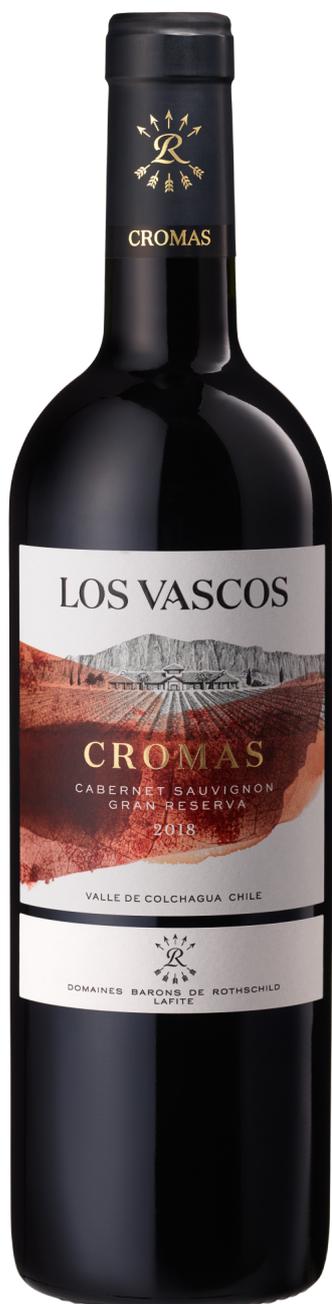
■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Ce grand vin est réalisé avec le plus grand soin, à l'instar de nos Grands Crus de Bordeaux. La maturité des raisins est suivie de très près de sorte à obtenir l'équilibre optimal entre maturité phénolique et acidité. Suite au tri méticuleux et à l'égrappage, le raisin est mis en cuves en acier inoxydable pour la fermentation. Des remontages réguliers sont réalisés afin de garantir une extraction douce et progressive des tanins. Après la fermentation malolactique, 50 % du vin est ensuite entonné en barriques de chêne français pour un élevage de 12 mois.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Robe rouge rubis intense avec des étincelles de grenat.

Le premier nez révèle des arômes de fraise fraîche, de cerise rouge, de groseille à maquereau et de fleurs bleues. Quelques instants plus tard les notes de laurier, de tabac, de caramel et de graphite font leurs aspirations. En bouche le vin est gourmand avec des tanins doux mais vifs, amenant sur une finale longue et persistante.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Cabernet sauvignon 85%, Syrah 10%, Carménère 5%

Teneur en alcool : 14,5 % vol.

pH : 3,60

Acidité totale : 3,15 g/l