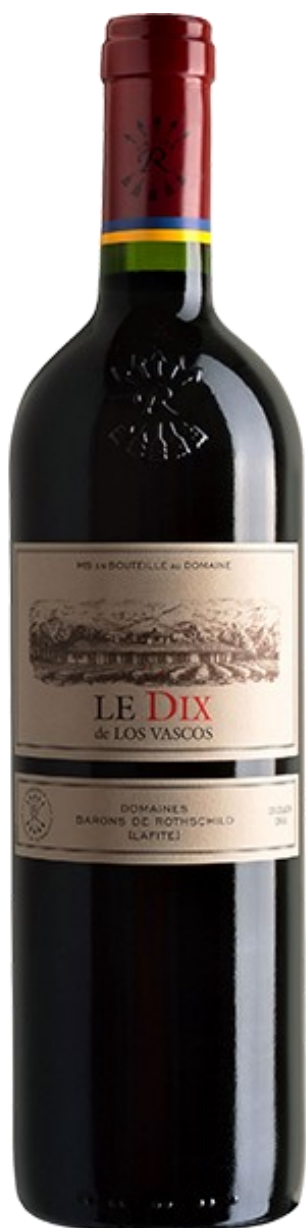
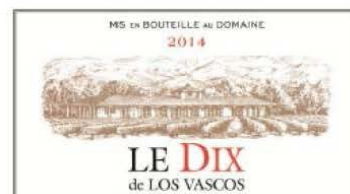


LOS VASCOS

LE DIX DE LOS VASCOS

CÉPAGES : 85% Cabernet Sauvignon,
10% Carmenère, 5% Syrah



CLIMAT ET CONDITIONS DE VENDANGES

Quelques gelées printanières de longue durée ont affecté le vignoble se traduisant par un nombre réduit de grappes. La période estivale a alterné des journées chaudes avec des nuits fraîches. La moyenne des températures maximales a été de 35,6°C contre une moyenne de 4,9°C pour les minimales. Ce grand écart de températures a été bénéfique et a contribué à une bonne maturation. La quantité réduite a favorisé une très belle concentration des arômes.

Vendanges : La récolte a été réalisée manuellement. Les vendanges ont commencé le 28 avril et se sont terminées deux jours plus tard, le 30 avril.

VINIFICATION ET ELEVAGE

Rendement : 45 hl/ha (6 ton/ha)

Vinification : Les raisins ont fait l'objet d'une sélection méticuleuse sur la table de tri. La fermentation alcoolique est effectuée en cuves d'acier inoxydable à température contrôlée à 30°C, avec réalisation de remontages pour une extraction maîtrisée des qualités organoleptiques du raisin. La fermentation a été suivie d'une période de macération de 25 jours.

Fermentation malolactique : En cuves d'acier inoxydable.

Élevage : Suite à une sélection rigoureuse, le vin a été élevé en fûts de chêne français pendant 18 mois (100% des barriques neuves fabriquées à la tonnellerie de DBR).

Mise en bouteille : Juillet 2016

Degré alcoolique : 14,5% vol.

Acidité totale : 3,58 g/l en H₂SO₄

Sucre résiduel : 2,39 g/l

pH : 3,48

Production : 10.000 caisses (12 x 750)

NOTES DE DEGUSTATION (à la mise en bouteilles)

Robe d'un rouge rubis profond. Nez fruité aux arômes de framboises et cerises mûres. On retrouve aussi des arômes secondaires de safran, paprika, noix de muscade, poivre noir, chocolat et tabac.

Bouche marquée par une grande personnalité, un excellent volume, une belle structure et des tanins élégants et équilibrés.