SPECIAL SELECTION SAUVIGNON BLANC 2017

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 ensembles.

PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

La saison a été marquée par de fortes gelées début septembre. Ces gelées se sont ensuite atténuées pendant le printemps.
Contrairement à d'autres années, les brumes matinales ont été moins importantes.
Décembre et janvier ont été des mois très chauds, mais la courbe des températures s'est inversée progressivement à partir de février.
Les températures élevées ont eu pour effet de précipiter des vendanges précoces à faibles rendements. Les grappes qui étaient plus petites et moins fournies qu'habituellement ont néanmoins permis d'obtenir une meilleure concentration et qualité.

ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Les raisins ont été triés puis refroidis et mis en macération pendant quelques heures. On a ensuite procédé au foulage et à la fermentation à basse température afin de préserver toute l'expression des raisins.

NOTE DE DÉGUSTATION

Los Vascos Sauvignon Blanc 2017 présente une robe jaune pâle aux reflets verts, très caractéristique de ce cépage. Le nez est marqué par des arômes de melon, pomme verte, ananas et citron vert, soulignés par des notes épicées et herbacées évoquant la citronnelle et la verveine citronnée. En bouche ce vin révèle une belle sensation de volume et une bonne structure. A servir frais entre 10°C et 12°C.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Sauvignon blanc 100%