SAUVIGNON BLANC 2023

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.

SITUATION DU VIGNOBLE

Appellation : Colchagua, Chili
Niché entre l'océan Pacifique et la côte, l'appellation bénéficie de l'effet du refroidissement du courant de Humboldt. Ce climat océanique, combiné à un sol peu profond et relativement pauvre, offre les conditions idéales pour produire des vins blancs frais et aromatiques.

Terroir : Los Vascos comporte une grande diversité de sols. Le cœur du domaine, dans le fond de la vallée, est composé d'alluvions de sable et d'argile déposées par l'érosion des collines granitiques voisines, ainsi que de sols très durs « Tosca », faits de cendres volcaniques transportées par les rivières dans les plaines et compactées au fil du temps.
Les raisins proviennent principalement des régions les plus fraîches de Los Vascos dans la Vallée de Colchagua.

PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

Un hiver avec des précipitations modérées a laissé place à un printemps qui s'est comporté dans un premier temps par des températures normales et qui s'est progressivement élevé à des niveaux supérieurs à la normale en février et mars, transformant la saison en une année très chaude, similaire à 2019.

ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Le raisin est vendangé avant le lever du soleil, au moment où les températures sont les plus basses. Après une macération à froid de quelques heures, le raisin est pressé puis mis en fermentation à basse température dans des cuves en acier inoxydable afin de préserver tout son potentiel aromatique. Une partie du vin est élevée sur lies afin d'obtenir un bon équilibre entre rondeur et fraîcheur.

NOTE DE DÉGUSTATION

La robe est cristalline avec une légère teinte verdâtre.
Le nez est frais et aromatique avec des notes de piment vert, d'asperge, de pomme verte et de citron vert, puis des notes plus tropicales comme le fruit de la passion et le litchi.
En bouche, le vin présente une belle tension et de délicats arômes d'agrumes. Une expression vive et complexe du Sauvignon Blanc chilien

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Sauvignon blanc 100%
Teneur en alcool : 13 % vol.
pH : 3.10
Acidité totale : 4.23 g/l