

LOS VASCOS CABERNET SAUVIGNON 2012

CÉPAGE : 100% Cabernet Sauvignon

CLIMAT ET CONDITIONS DE VENDANGES

L'année a été marquée par une pluviométrie déficitaire (533 mm, soit 58% des précipitations moyennes normales). Ces conditions ont nécessité un apport d'eau dès la fin de l'hiver afin de compenser le manque de pluies.

La saison s'est ensuite déroulée dans des conditions optimales, l'irrigation a été maintenue dans des proportions habituelles et les températures modérées et conformes, elles aussi, aux moyennes de saison ont favorisé la concentration et l'expression du fruit pendant la période de maturité.

Les vendanges se sont déroulées dans d'excellentes conditions climatiques, du 30 mars au 31 mai. La récolte s'est organisée en fonction des différents stades de maturité des parcelles, liés à la diversité des sols du domaine.

VINIFICATION ET VIEILLISSEMENT

Rendement : 10.000 kg/ha

Vinification et fermentation alcoolique : Les raisins sont égrappés et foulés à leur réception. La fermentation se réalise en cuves d'acier inoxydable à température contrôlée entre 25-27°C, suivie d'une période de macération de 10-15 jours.

Fermentation malo-lactique : En cuves d'acier inoxydable.

Mise en bouteille : Juin 2013

Alcool : 14% vol.

Acidité totale : 3,1 g/l en H₂SO₄

Production : 300.000 caisses

NOTES DE DEGUSTATION (à la mise en bouteilles)

Le vin présente une belle robe rouge rubis. Le nez s'ouvre sur d'intenses notes de fruits rouges frais tels que cerises et fraises sur un léger fond marqué par du thym, des feuilles de laurier et de la menthe. Beau volume en bouche, avec des tannins souples mais bien marqués. Un vin avec un bel équilibre de fruits.

