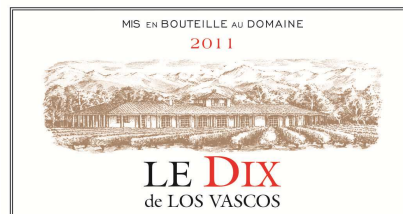


LE DIX DE LOS VASCOS 2011

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



CLIMAT ET CONDITIONS DE VENDANGES

L'année 2010 a été marquée par des précipitations relativement faibles (347 mm) qu'il a fallu compenser dès la fin de l'hiver, en août et septembre, par irrigation. Cet apport d'eau a permis d'obtenir un développement végétatif normal de la vigne.

Le stade de la floraison a été marqué par des températures fraîches engendrant une baisse de rendement avec des grappes moins compactes. Ensuite, la croissance a été bien maîtrisée pour amener à maturité des raisins de concentration et de qualité remarquables.

Les vendanges ont débuté le 19 avril et se sont déroulées dans des conditions optimales. Une équipe de vendangeurs expérimentés est dédiée à la récolte des raisins destinés au 'Dix de Los Vascos' sur la parcelle la plus ancienne du vignoble (« El Fraile »).

VINIFICATION ET VIEILLISSEMENT

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

Vinification : Les raisins récoltés à la main sont soigneusement sélectionnés sur la table de tri. La fermentation alcoolique est réalisée en cuves d'acier inoxydable à température contrôlée à 30°C, avec des remontages visant l'extraction de toute la noblesse enfermée dans ces raisins. Vient ensuite une longue macération de 20 à 25 jours.

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

Élevage : Suite à une sélection rigoureuse, le vin a été mis au repos pendant 18 mois en fûts de chêne neufs.

Mise en bouteille : Juin 2013

Alcool : 14% vol.

Acidité totale : 3,61 g/l en H₂SO₄ ;

pH : 3,66

Production : 8 000 caisses

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION (à la mise en bouteilles)

Robe rouge rubis profond avec des légères teintes brique. Nez de fruits rouges mûrs tels que prunes, cerises et framboises qui se fondent avec des légères notes de liqueur. L'élevage en fûts de chêne français provenant de la Tonnellerie de DBR (Lafite) apporte au vin d'agréables notes grillées qui s'associent pleinement avec des olives noires, du poivre noir, du brownie au chocolat, des noix et des marrons, le tout sur une pointe de figes fraîches, tabac et cèdre.

En bouche le vin apporte une bonne dimension avec une structure, un volume et des tannins qui s'entremêlent pour offrir un vin marqué par son élégance, son équilibre et sa personnalité.