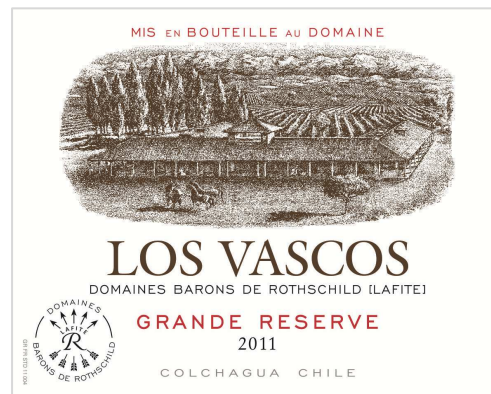


LOS VASCOS

GRANDE RÉSERVE 2011

CÉPAGES :

75% Cabernet Sauvignon, 10% Carmenère,
10% Syrah, 5% Malbec.



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 eu lieu du 6 avril au 13 mai. Les vignes avaient atteint leur plein potentiel avec des raisins sains et de très belle qualité au moment de la récolte.

VINIFICATION ET VIEILLISSEMENT

Rendement : 7 à 8 tonnes/ha

Vinification et fermentation alcoolique : Les raisins sont récoltés à la main et triés à leur réception. La fermentation se réalise en cuves d'acier inoxydable à température contrôlée, ce qui, avec les remontages, permet d'extraire les arômes, couleurs et saveurs caractéristiques de chaque cépage.

Fermentation malo-lactique : Oui

Élevage : 12 mois en barriques de chêne français (20% premier usage)

Mise en bouteille : Février 2013

Alcool : 14% vol.

Acidité totale : 3,3 g/l en H₂SO₄

Production : 100 000 caisses.

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION (à la mise en bouteilles)

Le vin possède une robe rouge rubis vif. Le nez s'ouvre sur des fruits frais tels que prunes et cerises qui se fondent avec des notes de vanille, cannelle, noix de muscade, farine de noisettes dorée, poivre blanc, clou de girofle et noix de cajou.

La bouche présente un bel équilibre et une structure, un volume et une persistance très séduisants.