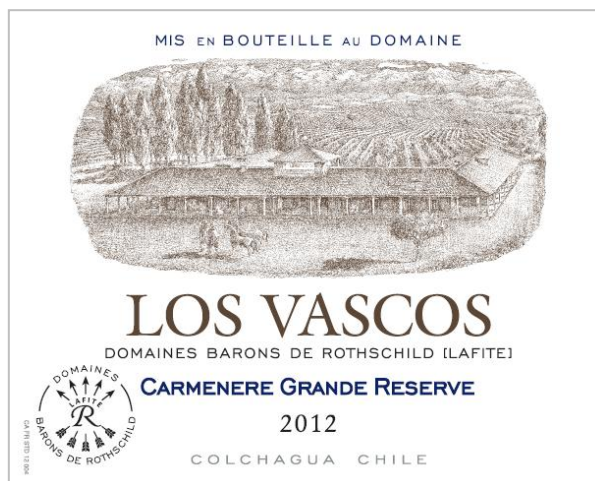


LOS VASCOS CARMENERE GRANDE RESERVE 2012

CÉPAGE : 100% Carmenère.



CLIMAT ET CONDITIONS DE VENDANGES

L'année a été marquée par des conditions climatiques particulières avec 409 mm de pluies enregistrées, soit à peine 58% de la moyenne annuelle habituelle. Ces conditions ont été plutôt favorables à la maîtrise de la vigueur des vignes de Carmenère.

L'équipe technique a considéré l'ensemble des opérations susceptibles de renforcer la vraie identité de ce cépage. L'effeuillage et le stress hydrique maîtrisé ont notamment permis d'obtenir une bonne maturité et une belle fraîcheur de fruit.

La récolte a été réalisée entre le 26 avril et le 10 mai, le Carmenère étant un cépage tardif.

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 ce cépage.

Fermentation malo-lactique : Oui

Élevage : 12 mois en barriques de chêne français (dont 20% neuves)

Mise en bouteille : septembre 2013

Alcool : 14% vol.

Acidité totale : 3,0 g/l en H₂SO₄

Production : 6 000 caisses

NOTES DE DÉGUSTATION (à la mise en bouteilles)

Belle robe pourpre violacée.

La typicité du cépage se reflète dans l'expression de fruits tels que les cerises, mûres et prunes. Le nez dévoile des notes de poivre noir et de laurier, avec des touches de café, chocolat amer, menthe et noix de muscade. L'attaque en bouche est douce, profonde, équilibrée et envoûtante. Ce vin révèle tout le potentiel du Carmenère.

Un vin à déguster avec du fromage, des pâtes ou de la viande.