

LOS VASCOS

CROMAS

CABERNET FRANC GRAN RESERVA 2022

En Los Vascos, cultivar es el corazón de nuestras preocupaciones ; no solo cultivamos viñedos, sino también nuestro sueño de transformar nuestro extenso territorio en un ecosistema fructífero capaz de producir los vinos más elegantes de Chile. Somos libre de espíritu pero nunca olvidamos nuestra herencia. Nuestro enfoque holístico abarca y protege a todos - desde las ovejas a patas cortas que desmalezan sin dañar la uva, hasta los artesanos que afilan cuchillos hechos a mano para cuidar las vides. Encarnamos la paradoja chilena: meticulosos en nuestro trabajo, amigables y cálidos en nuestra personalidad. Somos independientes y orgullosos de cultivar nuestra comunidad, porque juntos somos más fuertes y felices.

■ CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Denominación : Colchagua, Chile

Los viñedos se extienden desde la Cordillera de la Costa hasta Los Andes. El clima mediterráneo y los suelos de excelente calidad de la zona hacen de Colchagua una región única en Chile por la calidad de sus vinos.

Los Vascos se encuentra a los pies de la Cordillera de la Costa, a 200 km al sur de Santiago, en la parte más fría de Colchagua, donde las vides se benefician del frescor natural que aporta el Océano Pacífico.

Terruño : Caracterizada por su fuerte personalidad, su elegante estructura y su buen potencial de envejecimiento, el Cabernet Franc siempre ha sido una de nuestras variedades favoritas.

La idea de elaborar un monovarietal de Cabernet Franc de alta gama surgió tras los estudios de terroir realizados en Los Vascos entre 2009 y 2012. En 2013 se plantaron por primera vez 2 hectáreas, las que fueron aumentando hasta llegar a la superficie actual de 18 hectáreas. Para esta exigente cepa, elegimos las laderas de Santa Lucía con suelos graníticos y un bajo contenido en arcilla, cuya orientación sureste ofrece condiciones óptimas para la maduración de la fruta que se beneficia de la suave brisa marina proveniente del Océano Pacífico permitiendo bajar la temperatura considerablemente durante la noche.

■ RESUMEN DE COSECHA

Esta temporada se caracterizó por lluvias moderadas, un poco menos de lo habitual y continuó con una primavera muy fría. El comienzo del verano fue frío, pero poco a poco las temperaturas fueron aumentando y se mantuvieron muy estables durante toda la temporada, permitiendo obtener una madurez ideal que produjo uvas de gran potencial. Una añada que dará para hablar en los años que vienen.

■ PROCESO DE VINIFICACIÓN

Esta variedad requiere un manejo muy suave en la bodega, con extrema precaución y paciencia durante las fases de extracción y maceración. Por lo tanto, las uvas se fermentan en pequeños tanques de acero inoxidable, lo que permite vinificar las distintas parcelas por separado. La crianza es también crucial, por eso utilizamos fudres, barricas de bajo tostado y tanques de concreto por 12 meses.

■ NOTAS DE CATA

Color rubí cristalino.

Con mucha complejidad, en nariz hay frutas maduras como ciruela, cereza, y notas especiadas como pimienta blanca y cedro.

En boca hay buen volumen, con una rica estructura y acidez que le otorgan persistencia. Los taninos que están presentes son de buena calidad y lo hacen agradable y jugoso.

Sin duda un gran vino de una gran añada, que goza de complejidad en la nariz y balance en la boca.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas : Cabernet franc 100%

Graduación : 14,5 % vol.

pH : 3,55

Acidez total : 3,6 g/l