

LE DIX

LOS VASCOS

LE DIX 2018

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

Ubicado entre la Cordillera de la Costa y la majestuosa Cordillera de Los Andes, de clima mediterráneo y terroirs privilegiados, el Valle de Colchagua es cuna de grandes vinos en Chile.

La propiedad de Los Vascos se ubica a los pies de la Cordillera de la Costa, a 200 km al suroeste de Santiago, en el área en que predominan las temperaturas menos elevadas de Colchagua y donde los viñedos se benefician de la influencia fría del Océano Pacífico.

Terruño : Ubicadas en el corazón del viñedo, las parras plantadas en alta densidad producen uvas de excelente calidad y sorprendente concentración. La mezcla de Le Dix contiene una selección de uvas Syrah y Carmenère que aportan complejidad al vino.

■ RESUMEN DE COSECHA

La temporada 2018 presento condiciones ideales. Comenzó con una cantidad normal de precipitaciones, lo que produjo condiciones adecuadas para la brotación y la cuaja. Las temperaturas mínimas no alcanzaron niveles extremos, por lo que no sufrimos heladas. La característica principal del verano fue que las temperaturas no fueron mayores a 35°C, esto permitió que la planta estuviese en condiciones ideal para fotosintetizar, lo que se tradujo en una maduración lenta y eficiente. Este factor, sumado a la ausencia de lluvias hacia el final de la temporada, fueron esenciales para poder cosechar en el momento óptimo, permitiéndonos tener mostos y vinos balanceados.

■ PROCESO DE VINIFICACIÓN

Las uvas fueron cosechadas a mano, cuidadosamente escogidas en una mesa de selección. La fermentación alcohólica se llevó a cabo en cubas de acero inoxidable bajo condiciones de temperatura controlada (30°C) y remontajes destinados a extraer el máximo potencial de la fruta. Posteriormente, se realizó una prolongada maceración que se extendió por 25 días.

Luego de una rigurosa selección, el vino permaneció durante 18 meses en barricas de roble francés de la tonelería de DBR Lafite.

■ NOTAS DE CATA

De color profundo, este vino seduce con su color rojo intenso y brillante.

En nariz resalta la complejidad, donde podemos identificar aromas a cereza negras, frutillas maduras y ciruelas acompañadas de una madera neta, con finas notas a cedro, grafito y chocolate negro. En boca se manifiesta a todo esplendor esta gran añada, con unos pequeños y firmes taninos, una acidez que acompaña este equilibrio y hace recordar las frescas noches en Los Vascos. Sin duda una de las mejores añadas de la década.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas : Cabernet sauvignon 92%, Syrah 8%

Graduación : 14.5 % vol.

pH : 3.49

Acidez total : 3.72 g/l