

# LOS VASCOS

## CROMAS

### CABERNET FRANC GRAN RESERVA 2020

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, la Cabernet Franc siempre ha sido una de nuestras variedades de uva 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, y que se benefician de la influencia de la suave brisa marina, que tiene la virtud de bajar la temperatura de las uvas durante la noche. Los resultados fueron tan positivos como esperábamos. A partir de la cosecha 2019, el viñedo nos ha entregado uva con todos los atributos necesarios para elaborar un excelente monovarietal, apto para incorporarse a la línea Cromas.

#### ■ RESUMEN DE COSECHA

La temporada inició con un invierno inusualmente caluroso y seco, con pocos días con temperaturas bajo cero. Durante la primavera tuvimos dos heladas que dañaron y eliminaron algunas yemas y brotes, lo que produjo un raleo natural y por ende rendimientos más bajos, con mejor calidad y concentración de las uvas. Durante la temporada la temperatura siguió aumentando, produciéndose máximos de hasta 37°C a la sombra en el verano. A consecuencia de esto, la vendimia se inició 20 días antes de lo normal. A pesar de las diferencias en el viñedo (exposiciones, suelos, clones), las altas temperaturas homogenizaron la madurez durante esta temporada. La cosecha de la totalidad de los cuarteles de Cabernet Franc, se llevó a cabo en 3 días, iniciándose el 18 de Marzo.

#### ■ PROCESO DE VINIFICACIÓN

En la bodega, esta variedad debe ser tratada con gran delicadeza y las labores de extracción y maceración deben realizarse con mucho cuidado y paciencia. Las uvas fermentan en pequeñas cubas de acero inoxidable, para poder vinificar cada parcela por separado. A continuación, 80% del volumen total del vino se cría en barricas de roble y el 20% restante envejece en cubas de cemento.

#### ■ NOTAS DE CATA

Elegante color rubí.

Aromáticamente presenta notas a frutas rojas como frambuesa madura y frutillas frescas. Resalta el característico perfil herbal y floral de la variedad. Complementando esta complejidad, encontramos notas a cáscaras de naranja y grafito, aportes elegantes y sutiles de las barricas.

En boca se muestra interesante, entrando con suavidad, con una acidez intensa y refrescante. De volumen medio, y con taninos firmes pero agradables que logran una gran persistencia.



#### INFORMACIÓN TÉCNICA

**Uvas :** Cabernet franc 100%

**Graduación :** 14 % vol.

**pH :** 3.52

**Acidez total :** 3.19 g/l