



## ROSÉ 2017

En Los Vascos, generación tras generación, nos dedicamos al cuidado de nuestros viñedos y huertos, preservando nuestro ecosistema único. Estamos comprometidos con nuestra tierra y con el bienestar de nuestra comunidad rural. Juntos, cultivamos para sembrar el futuro.



### ■ RESUMEN DE COSECHA

Esta temporada estuvo marcada por las temperaturas inusualmente elevadas que se registraron desde muy temprano, específicamente desde septiembre, con máximas superiores a los 30°C, tendencia que se mantuvo hasta la cosecha. Lo anterior no solo adelantó la cosecha 20 días, sino que también tuvo como resultado una reducción de rendimiento que significó obtener fruta de alta calidad.

### ■ PROCESO DE VINIFICACIÓN

Las uvas son seleccionadas y enfriadas para que durante la maceración y posterior prensado preserven los aromas y el frescor característicos de las variedades. La fermentación se realizó tranquilamente en cubas de acero inoxidable por 3 a 4 semanas, lo cual permitió extraer todas las cualidades organolépticas de las uvas.

### ■ NOTAS DE CATA

Color rosado pálido brillante. En nariz encontramos una explosión de frutillas, mientras que en boca presenta un buen volumen, agradable concentración y una cremosidad inigualable. Se recomienda beber lo antes posible para disfrutar al máximo su frescor. Servir frío entre 11 y 13°C.

#### INFORMACIÓN TÉCNICA

**Uvas:** Cabernet sauvignon 90%, Syrah 10%  
**Graduación:** 13,5 % vol.  
**pH:** 3,0  
**Acidez total:** 4,3 g/l