



ROSÉ 2017

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.



■ 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