

LOS VASCOS

CROMAS

CARMENERE 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

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 donde predominan las temperaturas menos elevadas de Colchagua y donde los viñedos se benefician de la influencia fría del Océano Pacífico.

Terruño : Para obtener la mejor expresión del varietal emblemático de Chile, las vides se han plantado en la falda de la montaña, donde los suelos graníticos y la privilegiada exposición ofrecen unas condiciones óptimas de maduración.

■ 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 cosecha que dará para hablar en los años que vienen

■ PROCESO DE VINIFICACIÓN

La cosecha se realiza manualmente. Tras una minuciosa selección y despallado, se colocan en depósitos de acero inoxidable para la fermentación. Suaves remontajes aseguran la extracción de los taninos de mejor calidad. Tras la fermentación maloláctica, el 50% del vino se trasiega a barricas de roble francés durante un periodo de 12 meses.

■ NOTAS DE CATA

Color profundo con toques carmín.

En nariz es muy característico de la variedad, con toques a pimentón asado, ají rojo, pimienta negra, orégano fresco y notas frutales de mora y ciruela.

Tiene un volumen agradable en boca, con taninos y acidez que aportan una sensación de jugosidad y tensión. Un vino que refleja una gran añada



INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas : Carménère 100%

Graduación : 14,5 % vol.

pH : 3,6

Acidez total : 3,42 g/l