

Cosechas Antiguas

LE DIX

LOS VASCOS

LE DIX COSECHAS ANTIGUAS 2003

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 costa hasta la cordillera de los Andes. El clima mediterráneo y los excepcionales terruños de esta zona hacen de Colchagua una región única por la calidad de sus vinos. El fundo Los Vascos está situado a los pies de la cordillera de la costa, a 200 km al suroeste de Santiago, en la parte más fresca de Colchagua, donde las vides se benefician del frescor natural del Océano Pacífico.

Terruño : Cosechas Antiguas procede principalmente de una parcela de viñas viejas de Cabernet Sauvignon llamada El Fraile, que significa el Monje. Enclavadas en el corazón del viñedo, las cepas están plantadas en alta densidad y producen uvas de una calidad y concentración excepcionales.

■ RESUMEN DE COSECHA

Aunque el invierno y la primavera fueron bastante húmedos, las temperaturas y el desarrollo fenológico de las uvas se mantuvieron bastante normales. El verano fue caluroso y seco, lo que permitió a las uvas alcanzar una madurez óptima con una vendimia ligeramente más tardía. No hubo precipitaciones hasta bien entrado el otoño, cuando la vendimia ya había terminado. Estas condiciones, en general muy buenas, permitieron obtener una cosecha excepcional en términos de calidad.

"Le Dix", el mejor vino de Los Vascos, procede exclusivamente de las viñas más viejas de "El Fraile" (casi 70 años), que producen uvas escasas y muy concentradas. La vendimia comenzó la primera semana de abril y duró casi 15 días, con el fin de recoger cada parcela (o cada parte de una parcela) en su punto óptimo de maduración y en perfectas condiciones.

■ PROCESO DE VINIFICACIÓN

Le Dix Cosechas Antiguas est réalisé avant le plus grand soin, à l'instar de nos Grands Crus de Bordeaux. Le raisin est vendangé manuellement et trié méticuleusement. Suite à l'éraflage, la vendange est mise en cuves en acier inoxydable à température contrôlée pour la fermentation alcoolique. Pendant la macération on procède à plusieurs remontages destinés à extraire en douceur les tannins et la couleur. La fermentation malolactique se déroule naturellement en cuve, puis le vin est entonné en barriques de chêne français fabriquées par la Tonnellerie des Domaines à Pauillac (100% de bois neuf) pour un élevage de 18 mois. Ce vin révélera sa complexité après un vieillissement en bouteille.

■ NOTAS DE CATA

Le Dix 2003 presenta un color rubí intenso y profundo. La potente nariz desarrolla aromas de frutos secos y cereza silvestre madura, complementados por numerosos aromas especiados y terpénicos (cera, cedro, laurel, eucalipto). El roble es elegante y está bien integrado con la fruta. La concentración es impresionante pero el vino sigue siendo muy equilibrado y elegante, fresco, jugoso, consistente con taninos ricos pero maduros y suaves. Termina con un pronunciado sabor a cereza (kirsch) y un carácter mineral muy fino con un ligero amargor de cáscara de nuez. Este vino excepcional ya es muy expresivo, pero es tan rico y tánico que necesita más tiempo en botella para ganar aún más suavidad y complejidad - Beber en 2008 y más adelante... Buen potencial de envejecimiento.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas : Cabernet sauvignon 100%

Graduación : 14 % vol.

Acidez total : 3,45 g/l

Azúcar residual : 1,5 g/l