



LOS VASCOS

CROMAS

CARMENERE 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

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

Terruño : A fin de lograr la mejor expresión del emblemático varietal chileno, las parras crecen en faldeos cordilleranos, donde los suelos de granito y una insuperable exposición solar se combinan para ofrecer condiciones óptimas para la maduración de las uvas.

■ RESUMEN DE COSECHA

La cosecha de las uvas utilizadas en Cromas Carménère 2020 se vio precipitada por diversos factores, entre otros, las condiciones meteorológicas. La temporada comenzó con un invierno suave, con escasas precipitaciones y pocas temperaturas bajo cero. Las dos heladas que se produjeron en primavera quemaron algunos brotes y racimos. Estos eventos fueron una verdadera selección natural de la fruta que favoreció la concentración y mejoró la calidad de las bayas. A pesar de estos dos días de heladas, las temperaturas siguieron subiendo durante la primavera y, sobre todo, durante el verano. Las temperaturas registradas alcanzaron e incluso superaron los 37° C a la sombra con una ausencia total de lluvias. Por esta razón, la cosecha se adelantó casi 20 días respecto de la fecha habitual y las uvas se recogieron hacia fines del mes de marzo.

■ PROCESO DE VINIFICACIÓN

Este Carménère ha sido elaborado con el mismo cuidado que nuestros Grand Cru de Burdeos. Las uvas son cuidadosamente cosechadas en forma manual cuando han alcanzado la madurez fenólica. Luego de un riguroso proceso de selección y despallado, las uvas son transferidas a estanques de acero inoxidable para la fermentación. Remontajes periódicos garantizan una suave extracción de taninos. Al concluir la fermentación maloláctica, un 50% de la mezcla se transfiere a barricas de roble francés donde permanece por un periodo de 12 meses.

■ NOTAS DE CATA

Color profundo, con reflejos rojo rubí.

La nariz muestra equilibrio y complejidad y revela varios niveles de aromas de frutas negras como moras y ciruelas maduras, notas tostadas de nuez moscada, grafito y el pimiento rojo asado típico de la variedad. En el paladar, esta cosecha muestra algunas diferencias con el clásico Carménère de Peralillo. Por un lado, ofrece una mayor acidez, con un dulzor equilibrado, y por otro, los taninos están más presentes, lo que da como resultado un vino más jugoso.

Un Carménère con gran complejidad de aromas, un carácter joven pero equilibrado en boca y un seductor final.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas : Carménère 100%
Graduación : 14,5 % vol.
pH : 3,67
Acidez total : 3,29 g/l