



CAÑETEN 2022

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.

■ CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Denominación : Colchagua, Chile

A 40 km del Océano Pacífico, en el flanco oriental de la Cordillera de la Costa, la Cuenca de Cañeten se encuentra en una zona de transición entre Colchagua Costa y Entre Cordilleras, dominada por el imponente Cerro Cañeten. El "Efecto Cañeten", resultado de la altitud y orientación del cerro, regula el clima de la cuenca al interceptar la humedad oceánica y generar nieblas matutinas que moderan tanto la temperatura como la intensidad lumínica, permitiendo además la entrada de vientos del suroeste por la tarde. La influencia oceánica aporta frescura y una notable expresión aromática, mientras que la amplitud térmica y la luminosidad de la depresión central favorecen una maduración fenólica óptima.

Terruño : La uva proviene de selecciones intra-parcelarias de 8 parcelas de La Aguina, el viñedo más fresco, ventoso y nuboso de la cuenca, donde el "Efecto Cañeten" se expresa con mayor intensidad. Ubicado en laderas de topografía compleja, sus variaciones en pendiente, orientación, humedad y profundidad de suelos configuran una diversidad de microterroirs ideales para Syrah, Cabernet Sauvignon y Cabernet Franc. Integrado en un ecosistema singular, el viñedo La Aguina convive con una flora excepcional de especies andinas y costeras, lo que genera una única entre biodiversidad y viñedo, contribuyendo a la salud y el equilibrio de las plantas. Las vides para la producción de Cañeten han sido escogidas tras años de observación detallada, y manejadas con precisión desde la poda hasta la cosecha, con el objetivo de maximizar el desarrollo de polifenoles de altísima calidad.

■ RESUMEN DE COSECHA

La cosecha 2022 se caracterizó por un clima fresco y estable, sin extremos térmicos ni eventos climáticos adversos. Un invierno seco y frío aseguró una brotación pareja, mientras que la primavera fresca y sin heladas favoreció el desarrollo sano de las plantas. El verano templado permitió una maduración gradual, con excelente acumulación de azúcares y óptima expresión aromática. La vendimia se realizó con total calma, permitiendo cosechar cada parcela en su punto ideal de madurez. Una añada excepcional, marcada por equilibrio, frescura y un notable potencial de guarda.

■ PROCESO DE VINIFICACIÓN

Los racimos se cosechan a mano y se despalillan 100% cerca de los estanques de fermentación con una línea de recepción móvil, asegurando máxima tipicidad y calidad. Las microparcels fermentan por separado en cubas de hormigón o acero, seleccionadas según variedad. La extracción se maneja con remontajes suaves y maceraciones post-fermentativas ajustadas mediante catas diarias. La crianza se realizó por 16 meses: 60% en fudres de 4.000 L, 14% en barricas y 26% en tanques de concreto. Solo los componentes más equilibrados se integran en el ensamblaje final, tras rigurosas sesiones de cata, donde menos de la mitad de los vinos vinificados alcanzan la mezcla definitiva.

■ NOTAS DE CATA

En nariz, el vino despliega una intensidad aromática compleja y rica en matices, con capas que se revelan progresivamente. La secuencia aromática comienza con notas vibrantes de frutas del bosque, como mora y frambuesa, seguidas por una segunda dimensión más sutil de grosellas frescas, physalis y delicadas flores de violeta y flor de Jamaica. El final es largo y persistente, con notas envolventes de pimienta de canelo y cedro. En boca, es un vino sumamente equilibrado, con una entrada suave que da paso a una acidez precisa y aportándole tensión y energía. Su gran textura está sostenida por una malla tánica fina, bien definida, que confiere relieve y personalidad. Se recomienda decantar durante al menos 2 horas antes de servir para permitir que el vino despliegue todo su espectro aromático y su profundidad.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas : Syrah 54%, Cabernet sauvignon 43%, Cabernet franc 3%

Graduación : 14 % vol.

pH : 3,46

Acidez total : 3,78 g/l