ROSÉ 2025

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
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 : Los viñedos se ubican al final del valle de Colchagua, a 40 kilómetros del mar, lo que se traduce en una influencia marina que nos permite producir un vibrante y fresco Rosé.
Cuarteles específicos de Syrah, Grenache y Mourvedre ubicados en laderas, han sido seleccionados y trabajados durante toda la temporada buscando producir este vino. Distintos manejos vitícolas y las condiciones climáticas presentes en el viñedo, permiten conservar la frescura y la acidez, esenciales para el Rosé.

RESUMEN DE COSECHA

Un invierno lluvioso y frío dio paso a una primavera con condiciones habituales. El inicio del verano fue bastante cálido, lo que provocó un desarrollo muy rápido de las variedades de ciclo corto como el Chardonnay y el Sauvignon Blanc. Tras algunas olas de calor, el verano se instaló con temperaturas por debajo de la media. La temporada concluyó con un otoño moderado y dentro de lo normal. Un año que se anticipaba caluroso, pero que finalmente resultó bastante equilibrado.

PROCESO DE VINIFICACIÓN

Después de años de ensayos y de analizar los resultados, el Rosé es mezclado a nivel de uvas (excepto el Mourvedre por ser una variedad más tardía) lo que permite una integración y estabilización ideal entre las variedades. La uva, cosechada de manera manual, es despalillada, enfriada y depositada en las prensas desde donde el jugo es escurrido inmediatamente, otorgándole el nivel justo de color al mosto y vino posteriormente. Luego del escurrido, se comienza el prensado, en donde se hace un corte en base a degustación y datos analíticos. El rendimiento ronda el 50%, lo que refleja la sutileza del prensado.
El mosto es protegido constantemente del oxígeno, en busca de conservar los sutiles y frescos aromas afrutados. La decantación ocurre a una temperatura de 4 a 7°C en tanques de acero inoxidable. Luego de ser trasegado, es inoculado y fermentado a temperaturas no superiores a 15°C. Terminada la fermentación alcohólica, es sulfitado y mantenido en cubas de acero inoxidable.

NOTAS DE CATA

Color rosa pálido y delicado.
La nariz es intensa, con notas cítricas como mandarina y pomelo, acompañadas de aromas golosos de tarta de fresa y sandía fresca.
En boca, es afrutado y expresivo, con una hermosa armonía entre el volumen y una acidez persistente que aporta frescura y una larga y elegante final.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas : Grenache noir 48%, Syrah 33%, Mourvèdre 19%
Graduación : 13 % vol.
pH : 3,14
Acidez total : 3,97 g/l