



ROSÉ 2021

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

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 Vascos tiene una gran diversidad de suelos. El centro de la propiedad, en el fondo del valle, está compuesto por aluviones de arcilla y arena producto de la erosión de las colinas graníticas vecinas, así como de suelos muy duros de "tosca" formados por cenizas volcánicas que han sido transportadas por los ríos en las llanuras y se han compactado con el paso del tiempo.

Las uvas provienen de parcelas dedicadas al Cabernet Sauvignon y Syrah que se cultivan con el objetivo de producir un gran rosé.

■ RESUMEN DE COSECHA

El invierno fue lluvioso y la primavera fresca, con temperaturas máximas que nunca superaron los 26°C. Las lluvias sólo aparecieron por un breve lapso a principios del verano, acompañadas de temperaturas inusualmente frescas, lo que hace que esta temporada sea sin duda la más fría hasta la fecha. Para identificar la mejor fecha de vendimia, la propiedad debió llevar a cabo un seguimiento las 24 horas del día, que incluyó la cata y el control de la madurez de las uvas.

La cosecha se inició con el Cabernet Sauvignon el 24 de marzo y concluyó con el Mourvèdre el 13 de abril. La cosecha temprana a mano nos permitió proteger los delicados aromas de la oxidación y limitar la extracción de color.

■ PROCESO DE VINIFICACIÓN

Las uvas se cosechan a primera hora de la mañana, cuando las temperaturas son menores para preservar toda la frescura aromática de la fruta. Una vez en la bodega, las uvas se prensan directamente y se fermentan a baja temperatura en tanques de acero inoxidable para preservar su potencial aromático. El vino se cría en tanques para conservar la pureza de la fruta.

■ NOTAS DE CATA

Vino de color rosa pálido brillante muy atractivo. En nariz se aprecian aromas intensos de fresa sobre un fondo de frambuesa y pera-melón dulce. En el paladar, este Rosé 2021 de Los Vascos ofrece una sensación de frescura y vivacidad, con una estructura delicada y una acidez equilibrada que llevan a un final agradable y suave. Un vino verdaderamente gastronómico.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas : Syrah 60%, Cabernet sauvignon 30%, Mourvèdre 10%

Rendimiento : 50 hL/ha

Graduación : 13.5 % vol.

pH : 3.07

Acidez total : 4.47 g/l