



LOS VASCOS

ROSÉ 2024

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 de temperaturas superiores al promedio generó una brotación temprana. La primavera fue fría en comparación con el comienzo relativamente cálido del verano. Las temperaturas volvieron a la media y se estabilizaron.

■ 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 despallada, 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 pálido rosado.

Destaca por su gran expresión aromática, dominada por frutas rojas como frutillas frescas y cerezas rojas, notas cítricas como pomelo y un sugerente toque a rosas.

La boca es consistente con la nariz. Tiene buen volumen y una acidez refrescante que le da persistencia.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas: Grenache noir 50%, Mourvèdre 28%, Syrah 22%

Graduación: 13% vol.

pH: 3,04

Acidez total: 3.86 g/l