

LOS VASCOS

ROSÉ 2024

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 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 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 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