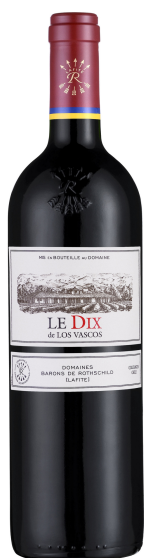




LE DIX 2011

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.



■ RESUMEN DE COSECHA

El 2010 fue un año relativamente seco y la lluvia caída sólo alcanzó a 347 mm. Esta situación obligó a regar en forma excepcional en los meses de salida del invierno, es decir agosto y septiembre, para suplir la falta de agua de lluvias. Gracias a esta medida la viña logró tener un desarrollo normal, sin embargo, las bajas temperaturas durante la floración produjeron una disminución de rendimiento potencial con menos bayas en los racimos. Finalmente, el buen manejo de la viña durante el periodo de crecimiento permitió que las uvas maduraran hasta alcanzar una concentración y una calidad sobresalientes.

La cosecha comenzó el 19 de abril con condiciones óptimas y fue realizada por un equipo de experimentados vendimiadores que se dedica exclusivamente a las uvas destinadas a Le Dix de Los Vascos que provienen de El Fraile, el viñedo más antiguo de la propiedad.

■ PROCESO DE VINIFICACIÓN

Las uvas fueron cosechadas a mano y luego cuidadosamente escogidas en una mesa de selección. La fermentación alcohólica se llevó a cabo en cubas de acero inoxidable equipadas con control de temperatura a 30°C, con remontajes destinados a extraer toda la nobleza de la uva. Posteriormente, se realizó una prolongada maceración que se extendió por 20 a 25 días.

■ NOTAS DE CATA

Profunda capa rojo rubí con leves tintes color ladrillo. La nariz presenta frutos rojos maduros como ciruelas, cerezas y frambuesas que se mezclan con suaves notas licorosas. Su guarda en barricas de roble francés proveniente de la propia tonelería (DBR/ Lafite) aporta al vino agradables notas a tostado que se conjugan armónicamente con olivas negras, pimienta negra, brownie de chocolate, nueces y castañas, adornadas por sutiles destellos de higos frescos, tabaco y cedro.

En boca presenta una buena dimensión en el paladar, donde su estructura, volumen y taninos se conjugan para ofrecer un vino elegante, equilibrado y de gran personalidad.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas: Cabernet sauvignon 85%, Carménère² 10%, Syrah 5%
Rendimiento: 45 hL/ha
Graduación: 14 % vol.
pH: 3.66
Acidez total: 3.61 g/l