



## WINEMAKER RESERVE 2017

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

Ubicado entre la Cordillera de la Costa y la majestuosa Cordillera de Los Andes, de clima mediterráneo y terroirs privilegiados, el Valle de Colchagua es cuna de grandes vinos en 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 :** Las uvas utilizadas en este vino provienen de los viñedos propios de Los Vascos, de suelos de textura predominantemente franco arcillosa que descansan sobre un lecho de tosca (roca de origen volcánico).

### ■ RESUMEN DE COSECHA

La temporada comenzó con un invierno poco lluvioso, alrededor de 300 mm, lo que representa prácticamente la mitad del agua caída la temporada anterior. Las temperaturas invernales fluctuaron entre -1°C y 21°C (mínima y máxima promedio), es decir, estuvieron dentro del rango normal. La primavera fue bastante calurosa, con temperaturas en torno a 30°C. La combinación de calor y baja pluviometría en invierno fue determinante para la decisión de comenzar con los riegos apenas iniciada la primavera. Las altas temperaturas continuaron en verano, lo que adelantó la cosecha en 20 días respecto de la temporada anterior.

### ■ PROCESO DE VINIFICACIÓN

Este vino es elaborado siguiendo el tradicional método bordelés. El proceso de fermentación se lleva a cabo en cubas de acero inoxidable en condiciones de temperatura controlada entre 25 y 27°C. Posteriormente se realiza la maceración durante 10 a 15 días, con trabajo de remontaje para permitir una suave extracción de compuestos fenólicos.

Finalmente, el vino se traslada a cubas acero inoxidable donde permanece durante 3 meses de manera de adquirir el estilo frutal que lo caracteriza.

### ■ NOTAS DE CATA

Color rojo rubí profundo e intenso. La nariz ofrece aromas de frutos rojos como ciruela, frambuesa y cereza, acompañados de deliciosas notas a tabaco, avellanas tostadas, chocolate amargo y tapenade.

En boca los taninos son presentes, jóvenes y dinámicos. Buena concentración, excelente estructura y final persistente y con personalidad.



#### INFORMACIÓN TÉCNICA

**Uvas :** Cabernet sauvignon 85%, Syrah 10%, Carménère 5%

**Graduación :** 14 % vol.

**pH :** 3.50

**Acidez total :** 3.34 g/l