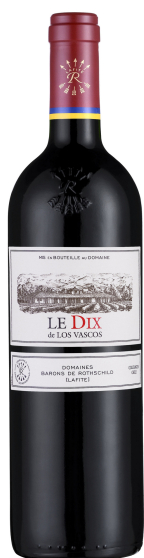




LE DIX 2012

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 invierno terminó con intensas lluvias en el mes de agosto llegaron a 107 mm, con lo cual se acumuló una gran cantidad de humedad en el suelo que ayudó durante los meses siguientes que estuvieron marcados por la ausencia de precipitaciones. Hacia el término de la cosecha, en el mes de mayo, llovieron 8 milímetros que no afectaron la calidad de la vendimia.

La cosecha comenzó el 25 de abril, 7 días más tarde que en años anteriores, debido a una madurez más lenta. Las bayas fueron pequeñas y concentradas, pero de buena acidez, fruta fresca y taninos maduros que aportaron una riqueza en boca excepcional.

■ PROCESO DE VINIFICACIÓN

Las uvas fueron cosechadas a mano, cuidadosamente escogidas sobre una mesa de selección. La fermentación alcohólica tuvo lugar en cubas de acero inoxidable equipadas con sistemas de 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 25 días.

■ NOTAS DE CATA

Este vino presenta un color rojo rubí profundo. En nariz destacan aromas a ciruelas secas, cerezas y frambuesas maduras con notas a tabaco, cuero y grafito que dan complejidad. Su guarda en barricas de roble francés provenientes de la tonelería de DBR - Lafite aportan al vino agradables notas a tostado que armonizan con notas de rosas y grosellas y se entrelazan con avellanas y canela. En boca destaca una impresionante gama de taninos, especialmente redondos, presentes en las distintas cepas que forman este vino y que otorgan al paladar una complejidad excepcional.

INFORMACIÓN TÉCNICA

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

Rendimiento: 45 hL/ha

Graduación: 14,5 % vol.

pH: 3,62

Acidez total: 3,4 g/l