

LOS VASCOS

WINEMAKER RESERVE CABERNET SAUVIGNON - CARMÉNÈRE 2020

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 : Para obtener toda la expresión de esta emblemática cepa de Chile, el viñedo ha sido plantado en las estribaciones, donde los cálidos suelos graníticos y la exposición privilegiada brindan condiciones óptimas de maduración.

■ RESUMEN DE COSECHA

La temporada inició con un invierno inusualmente caluroso y seco, con pocos días con temperaturas bajo cero.

Durante la primavera tuvimos dos heladas, que dañaron y eliminaron algunas yemas y brotes, lo que produjo un raleo natural y por ende rendimientos más bajos, con mejor calidad y concentración de las uvas.

Durante la temporada la temperatura siguió aumentando, produciéndose máximos de hasta 37°C a la sombra en el verano. A consecuencia de esto, la vendimia se inició 20 días antes de lo normal.

■ PROCESO DE VINIFICACIÓN

La uva es despallada con el mayor cuidado, buscando eliminar todo el escobajo y partes vegetales, pero tratando de no moler en exceso para evitar posibles amargores provenientes de las pepas. Es depositada en cubas de acero inoxidable donde fermentara. En la bodega se vinifica todo por separado, lo que nos permite evaluar y degustar en mayor detalle previo a hacer la mezcla final. El Carmenere presente en la mezcla, resalta la fruta, da sucrosidad, aporta color y suavidad. Se lleva a cabo una vinificación bordelesa tradicional, cuidándose la extracción y manteniéndose temperaturas no superiores a 28°C. Se hacen maceraciones de hasta 25 días, una extracción estática que permite concentrar, pero siempre manteniendo la elegancia. Luego de separar el vino de las pieles, se hace la fermentación malo láctica en cubas de acero inoxidable. El envejecimiento ocurre un 75% en barricas (25% de primer uso) y 25% en cubas de cemento. El resultado de esto nos permite llegar a un nivel preciso de madera en el vino, manteniendo la fruta y la frescura, pero aumentando la complejidad.

■ NOTAS DE CATA

Cristalino, de color rubí con ribetes granate.

En nariz el Carmenere resalta por sus notas herbales y especiadas como pimienta, pimienta rojo y azafrán. Por su parte, el Cabernet Sauvignon aporta la base aromática de frutas rojas como ciruelas y cerezas. Todo esto sostenido por el envejecimiento en barricas que aporta toques a cedro y clavo de olor.

En boca es elegante, con una buena acidez y taninos que acompañan haciéndolo un vino balanceado. El Carmenere, de taninos suaves y sedosos, aportan a la base estructurada y mas voluminosa del Cabernet Sauvignon.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas : Cabernet sauvignon 75%, Carménère 25%

Graduación : 14,5 % vol.

pH : 3.58

Acidez total : 3.19 g/l