



LOS VASCOS

ROSÉ 2022

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 Vascos tiene una gran diversidad de suelos. El centro de la propiedad, en el fondo del valle, está compuesto por aluviones de arcilla y arena producto de la erosión de las colinas graníticas vecinas, así como de suelos muy duros de "tosca" formados por cenizas volcánicas que han sido transportadas por los ríos en las llanuras y se han compactado con el paso del tiempo.

Las uvas provienen de parcelas dedicadas al Cabernet Sauvignon y Syrah que se cultivan con el objetivo de producir un gran rosé.

■ RESUMEN DE COSECHA

Esta temporada emporada se caracterizo por lluvias moderadas, un poco menos de lo habitual y continuó con una primavera muy fría. El comienzo del verano fue frío, pero poco a poco las temperaturas fueron aumentando y se mantuvieron muy estables durante toda la temporada, sin llegar a temperaturas extremas lo cual permitió obtener una madurez ideal que produjo uvas de gran equilibrio y calidad. La cosecha del Syrah y Grenache comenzó de manera conjunta el 9 de marzo para continuar con el Mourvedre 2 semanas después, tiempo que nos sirvió para tener el mosto en contacto con las lías y obtener una mayor cantidad de precursores aromáticos y una boca más redonda.

■ PROCESO DE VINIFICACIÓN

Las uvas se cosechan a primera hora de la mañana, cuando las temperaturas son menores para preservar toda la frescura aromática de la fruta. Una vez en la bodega, las uvas se prensan directamente y se fermentan a baja temperatura en tanques de acero inoxidable para preservar su potencial aromático. El vino se cría en tanques para conservar la pureza de la fruta.

■ NOTAS DE CATA

Este vino posee un delicado y pálido tono color rosa.

En nariz presenta una explosión aromática dominado por frutas rojas como frutilla, frambuesa madura y granada acompañado de notas de durazno blanco y delicados toques florales. En boca es vivaz, fresco, afrutado y sedoso con un final largo y de gran personalidad.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas : Syrah 60%, Grenache noir 30%, Mourvèdre 10%

Rendimiento : 60 hL/ha

Graduación : 13,5 % vol.

pH : 3,04

Acidez total : 4,12 g/l