

LOS VASCOS

CROMAS

CABERNET SAUVIGNON GRAN RESERVA 2019

En Los Vascos, generación tras generación, nos dedicamos al cuidado de nuestros viñedos y huertos, preservando nuestro ecosistema único. Estamos comprometidos con nuestra tierra y con el bienestar de nuestra comunidad rural. Juntos, cultivamos para sembrar el futuro.

■ 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 que predominan las temperaturas menos elevadas de Colchagua y donde los viñedos se benefician de la influencia fría del Océano Pacífico.

Terruño: Las uvas de Cabernet Sauvignon utilizadas en Cromas provienen principalmente de los viñedos plantados en las laderas graníticas de los cerros de la cordillera de la costa. El resto proviene de las parcelas de El Fraile, viñedo de más de 60 años, que no clasifican a la mezcla de Le Dix.

■ RESUMEN DE COSECHA

El comienzo de temporada fue inusualmente seco debido a la ausencia de precipitaciones durante el invierno, por lo que tuvimos que regar antes y vigilar el viñedo con más atención. El mayor reto de la temporada 2019 fueron las temperaturas excesivamente altas de finales de enero y principios de febrero (que llegaron a los 40,6° C). Por fortuna, las noches frescas nos permitieron obtener uvas de gran calidad que alcanzaron un nivel ideal de maduración y un buen equilibrio. La cosecha comenzó a principios de abril y concluyó a finales del mismo mes. Dependiendo del volumen producido, las parcelas destinadas a este vino se cosechan de manera manual y mecánica, buscando recoger a mano los mejores frutos disponibles, que seguramente se destinarán en la mezcla.

■ PROCESO DE VINIFICACIÓN

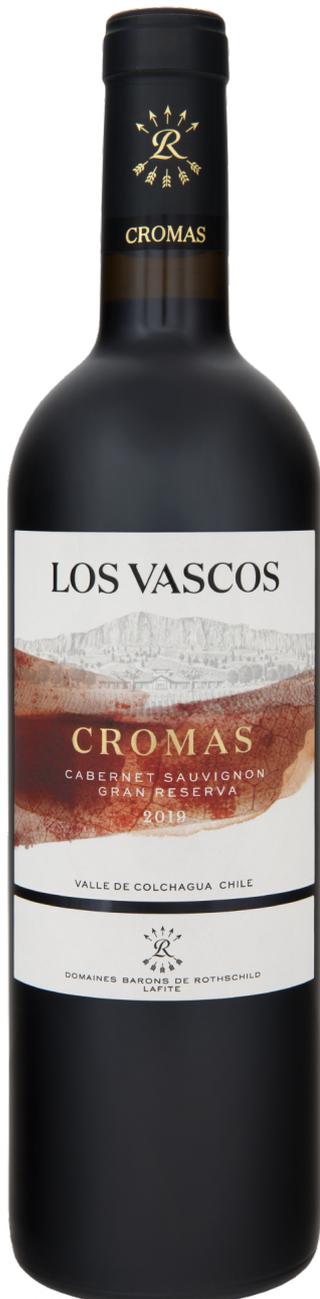
Este elegante vino ha sido elaborado con gran precisión y con el mismo método de nuestros Grand Cru de Burdeos. Las uvas se vigilan estrechamente para garantizar que alcanzarán el equilibrio óptimo entre madurez fenólica y acidez. Luego de una rigurosa selección, las uvas son despalilladas y trasladadas a cubas de acero inoxidable para el proceso de fermentación, durante el cual se realizan remontajes a objeto de asegurar una extracción suave y progresiva de taninos. Al concluir la fermentación maloláctica, un 75% de la mezcla se transfiere a barricas de roble francés donde permanece por un período de 12 meses."

■ NOTAS DE CATA

Color rojo rubí con reflejos granate.

La nariz abre con aromas intensos de frutos rojos, como cereza y ciruela, y grosella negra, a los que se suman notas especiadas de clavo de olor y canela, que son complementadas por toques de madera y grafito bien integrados. En boca, el vino es intenso, de gran cuerpo y con una seductora acidez. Sus taninos son firmes, pero elegantes, y aportan presencia y vitalidad.

Un vino con buena estructura y equilibrio, digno de un Cabernet Sauvignon de Los Vascos.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas: Cabernet sauvignon 88%, Syrah 10%, Carménère 2%

Graduación: 14,5 % vol.

pH: 3,62

Acidez total: 3,21 g/l