



CABERNET SAUVIGNON CUVÉE ESPECIAL 2015

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

Este año estuvo marcado por condiciones climáticas algo diferentes durante el periodo de brotación y por precipitaciones que se concentraron fundamentalmente en mes de septiembre (el promedio fue cercano a 110 mm). Si bien lo anterior tuvo como consecuencia una brotación más tardía, nuestro equipo logró compensar el retraso mediante prácticas de riego diferenciado. Gracias a un adecuado manejo del viñedo y a la ausencia de temperaturas extremas (las máximas oscilaron entre 30 y 32°C) se logró una cosecha normal.

■ PROCESO DE VINIFICACIÓN

Las uvas fueron despalilladas y molidas al momento de su recepción en bodega. La fermentación se realizó en cubas de acero inoxidable con temperatura controlada entre 25 y 27°C y a continuación se llegó a cabo el proceso de maceración, que se extendió entre 10 y 15 días.

■ NOTAS DE CATA

Color rojo rubí intenso. En nariz encontramos frutos como ciruelas frescas, cerezas y frambuesas maduras, con agradables notas de cassis. La fruta se entrelaza en armonía con destellos de regaliz y pimienta blanca. En boca se presenta fresco y jugoso, con un inigualable balance entre acidez, taninos y alcohol. Un vino amigablemente cautivador.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas: Cabernet sauvignon 100%