

# LE DIX

## LOS VASCOS

### LE DIX 2022

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

Los viñedos se ubican al final del valle de Colchagua, a 40 kilómetros del océano Pacífico, lo que se traduce en una gran amplitud térmica que nos permite producir vinos tintos con gran estructura y potencial de guarda por un lado, y con una acidez y una complejidad aromática sorprendentes por otro.

**Terruño :** Le Dix proviene casi en su totalidad de los cuarteles de "El Fraile", parras de Cabernet-Sauvignon masales de más de 60 años de edad. Estas parras se encuentran plantadas en suelos de profundidad media-alta de textura franco-arcillosa. La combinación de la edad de las plantas y suelos más profundos, permiten que se exprese un equilibrio y calidad perfectos, que dan resultado a vinos complejos y elegantes. Actualmente "El Fraile" está dividido en pequeños cuarteles, esto nos permite llevar a cabo una viticultura más meticulosa, manejando cada uno dependiendo de lo que las parras necesiten.

#### ■ RESUMEN DE COSECHA

Esta temporada se caracterizó por lluvias moderadas, un poco menos de lo habitual y continuó con una primavera muy fría. El comienzo del verano fue fresco, pero poco a poco las temperaturas fueron aumentando y se mantuvieron muy estables durante toda la temporada, permitiendo obtener una madurez ideal. Una añada de la que se hablará durante años debido a la calidad de la uva y su gran potencial.

#### ■ PROCESO DE VINIFICACIÓN

La uva es despalillada con el mayor cuidado, tratando de no moler en exceso para evitar posibles amargores provenientes de las pepas. Es depositada en cubas de acero inoxidable de pequeño volumen, lo que nos permite fermentar cada cuartel por separado. Se lleva a cabo una vinificación bordelesa tradicional, cuidándose la extracción y manteniéndose temperaturas no superiores a 28°C. Se hacen maceraciones de hasta 30 días, una extracción estática que permite concentrar, pero siempre manteniendo la elegancia. Separado el vino de las pieles, se hace fermentación malo láctica en cubas de acero inoxidable. Finalmente, el vino es puesto en barricas. Un 50% barricas nuevas de roble francés, principalmente de la tonelería de DBR Lafite en Pauillac y un 25% en barricas de segundo uso, donde madurara por 18 meses. Un 25% del volumen queda guardado en cubas de cemento buscando conservar la fruta y frescura.

#### ■ NOTAS DE CATA

Rojo muy profundo y vivo.

En nariz es intenso, con una gran expresión y complejidad. En un inicio domina la fruta con notas a ciruelas rojas, frambuesas y cerezas negras que van dando paso hacia toques a tabaco, pimienta negra, cedro y grafito. En boca la entrada es suave con un gran volumen y una estructura que da soporte. Los taninos son muy finos y son bien acompañados con una acidez que le da fondo y frescor. En el retrogusto aparece toda la intensidad de la fruta y las especias.

Un vino balanceado con mucha persistencia que evolucionara hacia una gran complejidad.



#### INFORMACIÓN TÉCNICA

**Uvas :** Cabernet sauvignon 93%, Syrah 7%

**Graduación :** 14,5 % vol.

**pH :** 3,52

**Acidez total :** 3,58 g/l