

LAS HUERTAS

ESTATE RESERVE 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

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 este vino provienen principalmente de los viñedos plantados en las laderas graníticas de los cerros de la cordillera de la costa. El resto proviene de parcelas más viejas al centro del viñedo.

■ 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 frío, pero poco a poco las temperaturas fueron aumentando y se mantuvieron muy estables durante toda la temporada, permitiendo obtener una madurez ideal que produjo uvas de gran potencial. Una añada que dará para hablar en los años que vienen.

■ PROCESO DE VINIFICACIÓN

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 para 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 por un periodo de 12 meses.

■ NOTAS DE CATA

Color rojo rubí brillante.

La nariz está dominada por aromas de fresa y mora, que dan paso a notas de grosella, cereza negra, hierbas y pimienta roja asada. La crianza en barrica aporta complejidad con toques de tiramisú y frutos secos.

En boca, el vino se muestra estructurado, con taninos firmes que reflejan su juventud y personalidad.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas : Cabernet sauvignon 100%

Graduación : 14 % vol.

pH : 3,48

Acidez total : 3,62 g/l