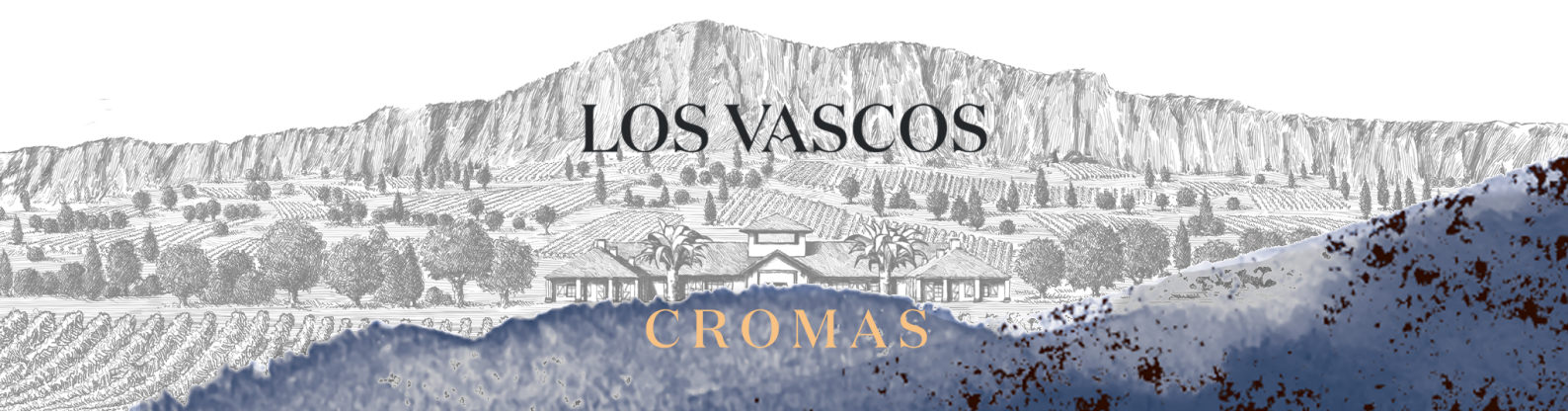




CARMENERE GRAN RESERVA 2019

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

Terruño : A fin de lograr la mejor expresión del emblemático varietal chileno, las parras crecen en faldeos cordilleranos, donde los suelos de granito y una insuperable exposición solar se combinan para ofrecer condiciones óptimas para la maduración de las uvas.

■ RESUMEN DE COSECHA

Cromas Carmenère Gran Reserva es una evolución del Carmenère Grande Réserve. El nombre de Los Vascos Cromas encuentra su inspiración en los colores de la naturaleza que reflejan el terroir y la experiencia y conocimientos de los equipos de Los Vascos.

Con este nuevo cambio, el inicio de la temporada, más seco de lo habitual, exigió un riego temprano y un seguimiento meticuloso del viñedo. El mayor reto de la cosecha 2019 fueron esencialmente las altísimas temperaturas de finales de enero y principios de febrero (que alcanzaron los 40,6°C). Por fortuna, las noches mucho más frescas, con un mínimo histórico de 10,2°C, permitieron obtener uvas de gran calidad con excelente madurez y equilibrio.

La vendimia comenzó el día 15 de abril y terminó el 7 de mayo.

■ PROCESO DE VINIFICACIÓN

Este Carmenère ha sido elaborado con el mismo cuidado que nuestros Grand Cru de Burdeos. Las uvas son cuidadosamente cosechadas en forma manual cuando han alcanzado la madurez fenólica. Luego de un riguroso proceso de selección y despalillado, las uvas son transferidas a estanques de acero inoxidable para la fermentación. Remontajes periódicos garantizan una suave extracción de taninos. Al concluir la fermentación maloláctica, un 50% de la mezcla se transfiere a barricas de roble francés donde permanece por un periodo de 12 meses.

■ NOTAS DE CATA

Color intenso con reflejos púrpura.

En nariz, el vino revela aromas frutales de mora, ciruela y cereza negra que evolucionan gradualmente con notas herbáceas y de pimienta blanca características de la variedad. En boca, los taninos son suaves, sedosos, con un agradable equilibrio entre densidad y acidez.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas : Carménère 100%

Graduación : 14.5 % vol.

pH : 3.64

Acidez total : 3.16 g/l