LE DIX 2010

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.

RESUMEN DE COSECHA

Las condiciones de clima estuvieron marcadas por un bajo nivel de lluvia durante la temporada y con una primavera menos cálida.

A poco más de un mes desde el terremoto en Chile y con un retraso de dos semanas respecto a la temporada anterior, la cosecha de uvas para Le Dix, hecha a mano en su totalidad, se llevó a cabo con normalidad. Se produjo una leve disminución de producción dado principalmente por un menor tamaño de las bayas, no obstante, se obtuvo una muy buena concentración. Las condiciones permitieron además obtener una expresión frutal destacable para esta cosecha.

PROCESO DE VINIFICACIÓN

Periodo de envejecimiento en barricas de roble: 18 meses en barricas de primer uso

NOTAS DE CATA

Le Dix presenta un profundo color rojo brillante. En nariz entrega aromas a frutos rojos y negros, con un buen nivel de madurez que mantiene su frescura. Su guarda en barricas de roble francés proveniente de la propia tonelería (DBR/ Lafite) aporta al vino agradables notas a tostado, café y canela que se integran agradablemente con frutos como cassis, arándanos, guindas, cerezas y moras, complementadas con notas a regalís, chocolate negro, menta y pimienta blanca y negra. En boca es intenso, y presenta buen volumen y estructura. Los taninos están presentes, pero son delicados y elegantes. Presenta un final redondo, consistente y placentero.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas : Cabernet sauvignon 85%, Carménère 10%, Syrah 5%
Rendimiento : 45 hL/ha
Graduación : 14 % vol.
pH : 3.5
Acidez total : 3.61 g/l