

LOS VASCOS CHAGUAL

CABERNET SAUVIGNON 2021

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.

■ 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 : Los suelos son medianamente profundos y están compuestos de arena y arcilla. Combinados con las brisas del cercano Pacífico, producen uvas frescas y equilibradas.

■ RESUMEN DE COSECHA

Un invierno lluvioso dio paso a una primavera poco calurosa en la que las temperaturas máximas no superaron los 26°C. Por su parte, el verano comenzó con lluvias tempranas y temperaturas inusualmente bajas. Fue, de hecho, el verano más fresco de los últimos años. Fue necesario recorrer, degustar y analizar las uvas con mayor frecuencia para poder tomar la decisión adecuada para la fecha de cosecha. Por temas logísticos y de madurez, todo el sector orgánico del campo se cosecha en un periodo reducido de tiempo. Para esta temporada, el Cabernet Sauvignon orgánico se cosechó el 14 y 15 de abril. Las temperaturas particularmente frescas que prevalecieron a lo largo de la temporada se reflejan en la calidad y expresividad de este vino.

■ PROCESO DE VINIFICACIÓN

El periodo de maceración puede llegar hasta los 15 días, buscando mantener la expresión de la fruta, pero sin descuidar la estructura típica del varietal. A continuación, el vino se almacena en cubas de cemento para mantener la frescura y la expresión aromática, características de esta cepa.

■ NOTAS DE CATA

Intenso color granate. La nariz abre con notas de frutos rojos maduros como frutillas y frambuesas, acompañadas de frutos negros como mora, arándanos y grosella negra. Además, como en todo Cabernet Sauvignon de Peralillo, la nariz revela un intenso componente especiado con notas de pimienta, laurel y orégano. Esta complejidad aromática va acompañada de un buen equilibrio entre acidez y dulzor en el paladar, donde también se perciben taninos intensos y persistentes. Sin duda, un Cabernet Sauvignon jugoso y agradable, para ser bebido hoy y también en algunos años más.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas : Cabernet sauvignon 100%

Graduación : 13.5 % vol.

pH : 3.56

Acidez total : 3.10 g/l