

BRISANDES

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 Grande Réserve provienen de viñedos seleccionados plantados a los pies de la cordillera y de algunas de las parras más antiguas de las mejores parcelas de la propiedad.

■ 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

Este elegante vino ha sido elaborado con gran precisión y con el mismo método de nuestros Grand Cru de Burdeos. 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 a objeto de asegurar una extracción suave y progresiva de taninos. Al concluir la fermentación maloláctica, un 50% de la mezcla se transfiere a barricas de roble francés donde permanece por un período 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