

LE DIX

LOS VASCOS

LE DIX 2019

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 : Ubicadas en el corazón del viñedo, las parras plantadas en alta densidad producen uvas de excelente calidad y sorprendente concentración. La mezcla de Le Dix contiene una selección de uvas Syrah y Carmenère que aportan complejidad al vino.

■ RESUMEN DE COSECHA

La falta de precipitaciones en invierno hizo que el inicio de temporada fuera inusualmente seco, lo que nos obligó a regar antes y a realizar un monitoreo más meticuloso del viñedo.

El mayor desafío de la temporada 2019 fueron las temperaturas en exceso altas que se registraron hacia finales de enero y principios de febrero y que llegaron a 40,6°C. Por fortuna, las noches frías, con un récord de 10,2°C, permitieron obtener uvas de gran calidad que alcanzaron un grado de una maduración y un equilibrio ideales. La cosecha se llevó a cabo entre el 11 y el 17 de abril, de manera totalmente manual, lo que posteriormente nos permitió hacer una selección más precisa. En comparación con la vendimia de 2018, la cosecha de los cuarteles de "El Fraile" se realizó 10 días antes, reflejo de una añada más cálida.

■ PROCESO DE VINIFICACIÓN

Las uvas fueron cosechadas a mano, cuidadosamente escogidas en una mesa de selección. La fermentación alcohólica se llevó a cabo en cubas de acero inoxidable bajo condiciones de temperatura controlada (30°C) y remontajes destinados a extraer el máximo potencial de la fruta. Posteriormente, se realizó una prolongada maceración que se extendió por 25 días.

Luego de una rigurosa selección, el vino permaneció durante 18 meses en barricas de roble francés de la tonelería de DBR Lafite.

■ NOTAS DE CATA

Le Dix 2019 tiene un color rojo rubí intenso.

Al igual que el color, los aromas son intensos y complejos. Afloran aromas a frutas rojas y negras como cerezas, acompañadas de otras a especias, como nuez moscada y canela, y de toques de cedro, tabaco y cacao. En boca destaca por el volumen y la suavidad inconfundibles de un año más cálido. Largo, queda una sensación de dulzor agradable y en retrogusto sobresale la fruta.

En general, un Le Dix más intenso y opulento, características que se condicen con la elegancia que ha hecho célebre a este vino.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas : Cabernet sauvignon 94%, Syrah 6%

Graduación : 14.5 % vol.

pH : 3.44

Acidez total : 3.73 g/l