

LAS HUERTAS

ESTATE RESERVE 2021

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 este vino provienen principalmente de los viñedos plantados en las laderas graníticas de los cerros de la cordillera de la costa. El resto proviene de parcelas más viejas al centro del viñedo.

■ RESUMEN DE COSECHA

Un invierno lluvioso dio paso a una primavera fresca en que las temperaturas máximas no superaron los 26°C. El verano presentó lluvias en sus inicios y temperaturas inusualmente bajas. Fue, de hecho, la temporada más fresca de los últimos años y ello, por su puesto, se ve reflejado en los vinos. Fue necesario recorrer, degustar y analizar con mayor frecuencia para poder tomar la decisión adecuada para la fecha de cosecha. Las uvas fueron cosechadas a lo largo del mes de abril. En un comienzo, debido a lo fría de la temporada, los niveles de azúcar no fueron suficientes, lo que nos obligó a esperar un poco más. Hacia finales del mes, como resultado de pronósticos de lluvias intensas, debimos acelerar el proceso para evitar daños en las uvas. Esta temporada comenzamos la cosecha casi un mes más tarde que en 2020, que será recordado por sus elevadas temperaturas.

■ PROCESO DE VINIFICACIÓN

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 para asegurar una extracción suave y progresiva de taninos. Al concluir la fermentación maloláctica, un 75% de la mezcla se transfiere a barricas de roble francés por un periodo de 12 meses.

■ NOTAS DE CATA

Color rubí cristalino.

En nariz destacan notas frutales y frescas de ciruela, casis y cereza negra, complementadas por notas a laurel y grafito provenientes del envejecimiento en barricas.

En boca tiene volumen y estructura, que acompañada de buena acidez, le dan persistencia y tensión. Un vino de largo aliento, reflejo de una añada fresca.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas : Cabernet sauvignon 100%

Graduación : 14,5 % vol.

pH : 3,57

Acidez total : 3,4 g/l