

LOS VASCOS

CROMAS

CARMENERE GRAN RESERVA 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 predominan las temperaturas menos elevadas de Colchagua y donde los viñedos se benefician de la influencia fría del Océano Pacífico.

Terruño : Los viñedos se ubican al final del valle de Colchagua, a 40 kilómetros del mar, lo que se traduce en una gran amplitud térmica que nos permite producir vinos tintos con gran estructura y potencial de guarda, por un lado, y con una acidez y una complejidad aromática sorprendentes por otro.

Los cuarteles desde donde proviene nuestro Cromas Carmeneres están plantados en laderas de los cerros de la Cordillera de la Costa. Suelos muy antiguos de profundidad media-baja que se caracterizan por tener un componente granítico importante. Estos suelos, de carácter más restrictivo para las plantas, nos permiten tener un mayor control sobre la disponibilidad de agua y por ende de la expresión vegetativa y rendimiento. El componente granítico, también tendrá un efecto sobre el vino final, aportando una calidad excepcional a los taninos.

■ RESUMEN DE COSECHA

Un invierno lluvioso dio paso a una primavera fresca donde las temperaturas máximas no superaron los 26°C. El verano presentó lluvias en sus inicios y temperaturas inusualmente bajas, sin duda la temporada más fresca de los últimos años. Esto, por su puesto, se ve reflejado en los vinos.

Fue necesario recorrer, degustar y analizar con mayor frecuencia para poder tomar la decisión adecuada de fecha de cosecha.

■ PROCESO DE VINIFICACIÓN

Este Carmenère ha sido elaborado con el mismo cuidado que nuestros Grand Cru de Burdeos. Las uvas son cuidadosamente cosechadas en forma manual cuando han alcanzado la madurez fenólica. Luego de un riguroso proceso de selección y despalillado, las uvas son transferidas a estanques de acero inoxidable para la fermentación. Remontajes periódicos garantizan una suave extracción de taninos. Al concluir la fermentación maloláctica, un 50% de la mezcla se transfiere a barricas de roble francés donde permanece por un periodo de 12 meses.

■ NOTAS DE CATA

Limpio, de color púrpura profundo con toques rubí.

En nariz la primera impresión es de mucha fruta, destacando notas a frambuesas y ciruelas frescas para después ir revelando notas varietales clásicas como pimentón verde, pimienta blanca y laurel, acompañado por el soporte proveniente del envejecimiento en barrica donde resaltan notas a chocolate, grafito y cedro.

En boca tiene una leve sucrosidad, buena tensión, un volumen agradable y taninos presentes que lo hacen largo y persistente.

En general un carmenere distinto, donde las notas frutales, especiadas y las sensaciones en boca se mueven en un espectro más fresco de lo que normalmente encontraríamos en un Carmenere de Los Vascos. Un claro reflejo de una añada excepcionalmente fresca.



LOS VASCOS

CROMAS

CARMENERE GRAN RESERVA 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.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas: Carménère 100%

Graduación: 14.5 % vol.

pH: 3.63

Acidez total: 3.41 g/l