

LOS VASCOS

CROMAS

SYRAH 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

Los viñedos se extienden desde la Cordillera de la Costa hasta Los Andes. El clima mediterráneo y los suelos de excelente calidad de la zona hacen de Colchagua una región única en Chile por la calidad de sus vinos.

Los Vascos se encuentra a los pies de la Cordillera de la Costa, a 200 km al sur de Santiago, en la parte más fría de Colchagua, donde las vides se benefician del frescor natural que aporta el Océano Pacífico.

Terruño : Las 4.000 hectáreas de la propiedad Los Vascos permiten seleccionar el terroir más propicio para cada variedad de uva. Los mejores Syrah del mundo provienen de suelos graníticos y, para nuestra gran fortuna, todas nuestras laderas tienen suelos graníticos. Por esa razón hemos apostado por el gran potencial de cultivo de la cepa Syrah en Los Vascos. Desde 1998 hemos llevado a cabo diversos experimentos con esta variedad para comprender mejor su comportamiento en el viñedo y en la bodega. La primera plantación de Syrah de alta calidad se llevó a cabo en 2005 en las colinas de "El Mirador". Al final de la primera vendimia pudimos ver un potencial mayor del que esperábamos. Por lo tanto, hemos ampliado gradualmente el viñedo en esta zona a partir de 2009, hasta llegar a las 53 hectáreas plantadas hoy exclusivamente con Syrah. A lo largo de los años, los resultados no han dejado de sorprendernos. Los vinos encuentran su equilibrio y revelan cada vez con mayor claridad la expresión única de nuestro terroir. Asimismo, cada sitio aporta sus propios atributos que, al combinarse con los de los otros sitios, contribuyen a una rica complejidad.

■ RESUMEN DE COSECHA

Vendimia

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

La uva es despallada con el mayor cuidado, buscando eliminar todo el escobajo y partes vegetales, pero tratando de no moler en exceso para evitar posibles amargores provenientes de las pepas. Es depositada en cubas de acero inoxidable donde fermentará.

Luego, se inocula y se lleva a cabo una vinificación bordelesa tradicional, cuidándose la extracción y manteniéndose temperaturas no superiores a 28°C. Todo esto, buscando mantener la elegancia de los taninos provenientes del terroir granítico, y el componente aromático característico. Se hacen maceraciones de hasta 30 días, una extracción estática que permite concentrar, pero siempre manteniendo la elegancia.

Luego de separar el vino de las pieles, se hace la fermentación maloláctica en cubas de acero inoxidable. La guarda se lleva a cabo un 50% en barricas de 2do uso, 30% en barricas de 3er uso y 20% en cuba de cemento por un periodo de 12 meses. Estos componentes son degustados y evaluados por separado para finalmente, usar lo mejor para la mezcla final.

■ NOTAS DE CATA

Color granate profundo, típico de esta variedad.

En nariz es muy expresivo con notas a tarta de frutos del bosque, higos y accents florales. Las barricas aportan aromas a nuez moscada, canela y el grafito muy característico de las barricas de Tonnellerie des Domaine.

En boca posee un gran volumen, rica acidez y taninos presentes que evolucionarán de gran manera y le darán un potencial de envejecimiento mayor a lo habitual como consecuencia de unas de las temporadas más frías de la última década.



LOS VASCOS

CROMAS

SYRAH 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: Syrah 100%
Graduación: 14.5 % vol.
pH: 3.66
Acidez total: 3,43 g/l