



CARMENERE GRANDE RÉSERVE 2018

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

Terruño: A fin de lograr la mejor expresión del emblemático varietal chileno, las parras crecen en faldeos cordilleranos, donde los suelos de granito y una insuperable exposición solar se combinan para ofrecer condiciones óptimas para la maduración de las uvas.

■ RESUMEN DE COSECHA

El 2018 fue un año de condiciones climáticas excepcionales. La temporada se inició con precipitaciones promedio durante el invierno y la primavera que favorecieron tanto la brotación como el desarrollo de las uvas. Las temperaturas mínimas fueron benignas a lo largo de toda la temporada y afortunadamente no se registraron heladas. La principal característica del verano fueron temperaturas relativamente menores que el promedio que permitieron una lenta maduración de la fruta. Lo anterior, sumado a un excelente periodo posttemporada exento de precipitaciones, retrasó la cosecha hasta que la fruta había alcanzado el punto óptimo de desarrollo y madurez fenólica.

■ 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

Bello color rojo rubí brillante. Nariz expresiva, marcada por aromas de mora madura, guinda ácida, murta, pimienta negra y rosada combinadas con las clásicas notas especiadas del Carmenère a berenjena grillada, tomate, pimiento verde y olivas verdes. El paladar exhibe taninos redondos y maduros, excelente estructura y muy buen equilibrio.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas: Carménère 100%
Graduación: 14,5 % vol.
pH: 3.62
Acidez total: 3.25 g/l