



ROSÉ 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

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 : Las uvas provienen de viñedos de Cabernet Sauvignon y Syrah dedicados exclusivamente a la producción de grandes rosé.

■ RESUMEN DE COSECHA

La temporada se inició con menos precipitaciones que lo normal, lo que hizo necesario comenzar antes con los riegos y mantener un control estricto de las plantas a fin de garantizar el equilibrio entre el crecimiento vegetativo y el desarrollo de la fruta. La primavera estuvo exenta de heladas y lluvias fuertes y el verano fue caluroso, con temperaturas que superaron los 33° C durante una semana de diciembre y dos semanas en pleno verano. Afortunadamente, las noches se mantuvieron frescas, lo que permitió a las uvas conservar un buen nivel de acidez que se tradujo en fruta de excelente calidad para nuestro Rosé.

■ PROCESO DE VINIFICACIÓN

Las uvas se cosechan a primera hora de la mañana, cuando las temperaturas son menores para preservar toda la frescura aromática de la fruta. Una vez en la bodega, las uvas se prensan directamente y se fermentan a baja temperatura en tanques de acero inoxidable para preservar su potencial aromático. El vino se cría en tanques para conservar la pureza de la fruta.

■ NOTAS DE CATA

Delicado color rosado brillante. En nariz encontramos notas de marcado carácter frutal como cerezas, granadas, frambuesas y frutillas adornadas por destellos de flores de azahar. En boca es equilibrado, de deliciosa frescura y persistente y jugoso final.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas : Cabernet sauvignon 50%, Syrah 40%, Mourvèdre 10%

Graduación : 13,5 % vol.

pH : 3

Acidez total : 4.1 g/l