



LE DIX 2017

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

Terruño : Ubicadas en el corazón del viñedo, las parras plantadas en alta densidad producen uvas de excelente calidad y sorprendente concentración. La mezcla de Le Dix contiene una selección de uvas Syrah y Carmenère que aportan complejidad al vino.

■ RESUMEN DE COSECHA

La temporada comenzó con un invierno relativamente seco, con precipitaciones acumuladas de sólo 300 mm, es decir, la mitad del volumen del año anterior. Las temperaturas durante el invierno variaron entre 1°C y 21°C (promedios de las temperaturas mínimas y máximas), lo que representa promedios normales. En toda la región La primavera fue bastante cálida en la región, con temperaturas que alcanzaban los 30°C. La presencia de altas temperaturas combinadas con las escasas precipitaciones durante el invierno dieron lugar a la decisión de adelantar el riego a la primavera Las altas temperaturas se extendieron hasta el verano, lo que nos obligó a comenzar la cosecha 20 días más temprano que la temporada pasada. La cosecha se llevó a cabo entre el 21 y el 25 de marzo.

■ PROCESO DE VINIFICACIÓN

Las uvas fueron cosechadas a mano, cuidadosamente escogidas en una mesa de selección. La fermentación alcohólica se llevó a cabo en cubas de acero inoxidable bajo condiciones de temperatura controlada (30°C) y remontajes destinados a extraer el máximo potencial de la fruta. Posteriormente, se realizó una prolongada maceración que se extendió por 25 días.

Luego de una rigurosa selección, el vino permaneció durante 18 meses en barricas de roble francés de la tonelería de DBR Lafite.

■ NOTAS DE CATA

Color rojo rubí profundo.

La nariz ofrece complejos aromas de ciruela, cereza y regaliz sobre un fondo especiado de clavo, canela y pimienta blanca.

En boca tiene buen volumen y estructura, taninos maduros equilibrados por una muy buena concentración. Le Dix 2017 ofrece un excelente potencial de guarda. Servir a 16° - 18°C.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas : Cabernet sauvignon 95%, Syrah 5%

Graduación : 14.5 % vol.

pH : 3.47

Acidez total : 3.72 g/l