ROSÉ 2023

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
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 influencia marina que nos permite producir un vibrante y fresco Rosé.
Cuarteles específicos de Syrah, Grenache y Mourvedre ubicados en laderas, han sido seleccionados y trabajados durante toda la temporada buscando producir este vino. Distintos manejos vitícolas y las condiciones climáticas presentes en el viñedo, permiten conservar la frescura y la acidez, esenciales para el Rosé.

RESUMEN DE COSECHA

Un invierno con lluvias moderadas, dio paso a una primavera que en principio se comportó con temperaturas normales y poco a poco se fueron elevando hasta llegar a niveles sobre lo normal durante Febrero y Marzo, transformado la temporada en un año muy caluroso, similar al 2019.

PROCESO DE VINIFICACIÓN

Después de años de ensayos y de analizar los resultados, el Rosé es mezclado a nivel de uvas (excepto el Mourvedre por ser una variedad más tardía) lo que permite una integración y estabilización ideal entre las variedades.
La uva, cosechada de manera manual, es despalillada, enfriada y depositada en las prensas desde donde el jugo es escurrido inmediatamente, otorgándole el nivel justo de color al mosto y vino posteriormente. Luego del escurrido, se comienza el prensado, en donde se hace un corte en base a degustación y datos analíticos. El rendimiento ronda el 50%, lo que refleja la sutileza del prensado.
El mosto es protegido constantemente del oxígeno, en busca de conservar los sutiles y frescos aromas afrutados.
La decantación ocurre a una temperatura de 4 a 7°C en tanques de acero inoxidable. Luego de ser trasegado, es inoculado y fermentado a temperaturas no superiores a 15°C.
Terminada la fermentación alcohólica, es sulfitado y mantenido en cubas de acero inoxidable.

NOTAS DE CATA

Un color rosa de baja intensidad es la primera impresión que nos da este delicado vino. En nariz muestra toda su expresión con notas a frutos rojos frescos como frutillas y cerezas, acompañado de flores como hibiscos. En boca es refrescante y tenso, con un volumen que acompaña y deja una sensación agradable, sorprendiendo por su persistencia.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas : Syrah 60%, Grenache noir 30%, Mourvèdre 10%
Rendimiento : 60 hL/ha
Graduación : 13.5 % vol.
pH : 3.06
Acidez total : 3.94 g/l
Azúcar residual : 0.97 g/l