



WINEMAKER RESERVE CABERNET SAUVIGNON - CARMÉNÈRE 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

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.

Terroño : Los viñedos se ubican al final del valle de Colchagua, a 40 kilómetros del mar, lo que se traduce en una gran amplitud térmica que nos permite producir vinos tintos con gran estructura y potencial de guarda, por un lado, y con una acidez y una complejidad aromática sorprendentes por otro.

Los cuarteles desde donde proviene nuestro Cromas Carmenere están plantados en laderas de los cerros de la Cordillera de la Costa. Suelos muy antiguos de profundidad media-baja que se caracterizan por tener un componente granítico importante. Estos suelos, de carácter más restrictivo para las plantas, nos permiten tener un mayor control sobre la disponibilidad de agua y por ende de la expresión vegetativa y rendimiento. El componente granítico, también tendrá un efecto sobre el vino final, aportando una calidad excepcional a los taninos.

■ RESUMEN DE COSECHA

La falta de precipitaciones en invierno hizo que el inicio de temporada fuera inusualmente seco lo que nos obligó a irrigar antes y a hacer un monitoreo más meticuloso del viñedo.

El mayor desafío de la temporada 2019, fueron las temperaturas excesivamente altas hacia finales de enero y principios de febrero (llegando a 40,6°C). Afortunadamente, las noches frías, con un record de 10,2°C, permitieron obtener uvas de gran calidad, con una maduración y balance ideales.

■ PROCESO DE VINIFICACIÓN

Este vino es elaborado siguiendo el tradicional método bordelés. El proceso de fermentación se lleva a cabo en cubas de acero inoxidable en condiciones de temperatura controlada entre 25 y 27°C. Posteriormente se realiza la maceración durante 10 a 15 días, con trabajo de remontaje para permitir una suave extracción de compuestos fenólicos. Posterior a la mezcla, se inicia el envejecimiento en cubas de cemento de manera de conservar el estilo frutal que lo caracteriza.

■ NOTAS DE CATA

Cristalino, de color rubí con ribetes granate.

En nariz el Cabernet Sauvignon da una base frutal con toques a ciruela, guindas ácidas y cerezas, expresión característica de esta variedad en Colchagua. La madera, muy bien integrada da un soporte y se alcan notas clásicas del Carmenere como paprika, azafrán y pimienta.

En boca es suave, con una buena acidez y taninos que acompañan haciéndolo un vino balanceado y de gran persistencia.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas : Cabernet sauvignon 75%, Carménère 25%

Graduación : 14.5 % vol.

pH : 3.52

Acidez total : 3.22 g/l