



CABERNET SAUVIGNON 2021

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 : Las uvas utilizadas en este vino provienen de los viñedos propios de Los Vascos, de suelos de textura predominantemente franco arcillosa que descansan sobre un lecho de tosca (roca de origen volcánico).

■ RESUMEN DE COSECHA

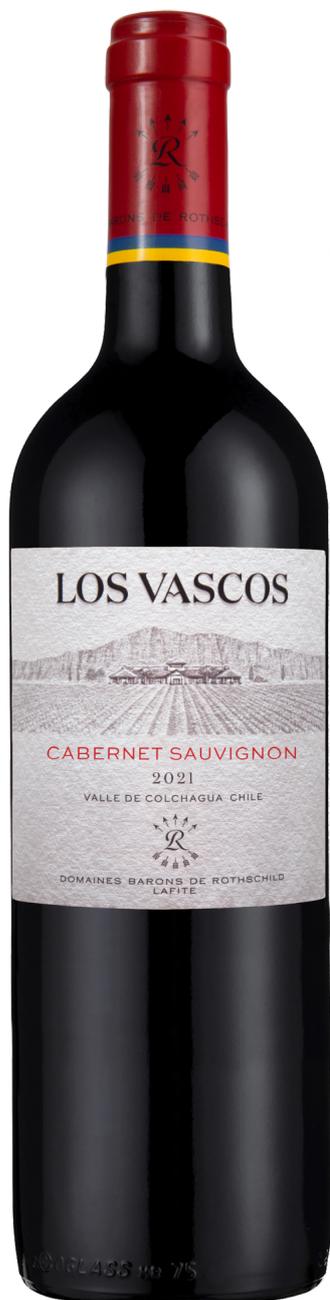
Un invierno lluvioso dio paso a una primavera fresca en que las temperaturas máximas no superaron los 26°C. El verano presentó lluvias en sus inicios y temperaturas inusualmente bajas. Fue, de hecho, la temporada más fresca de los últimos años y ello, por su puesto, se ve reflejado en los vinos. Fue necesario recorrer, degustar y analizar con mayor frecuencia para poder tomar la decisión adecuada para la fecha de cosecha. Las uvas fueron cosechadas a lo largo del mes de abril. En un comienzo, debido a lo fría de la temporada, los niveles de azúcar no fueron suficientes, lo que nos obligó a esperar un poco más. Hacia finales del mes, como resultado de pronósticos de lluvias intensas, debimos acelerar el proceso para evitar daños en las uvas. Esta temporada comenzamos la cosecha casi un mes más tarde que en 2020, que será recordado por sus elevadas temperaturas.

■ 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

Este año particularmente fresco intensifica la expresión y jugosidad de este vino. Color rojo rubí brillante. Intensas notas de frutas rojas como frutillas, cerezas, higos frescos y sobre todo frambuesas maduras. Bien conjugadas con la fruta, percibimos notas herbales como menta, albahaca y especias como pimienta. En boca es crocante, jugoso y de taninos presentes que reflejan lo fresco de la temporada.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas : Cabernet sauvignon 100%

Graduación : 14 % vol.

pH : 3.55

Acidez total : 3.23 g/l