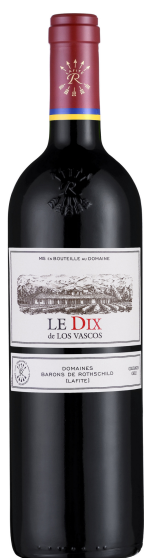




LE DIX 2013

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.



■ RESUMEN DE COSECHA

Las condiciones climáticas de esta temporada fueron insuperables desde el punto de vista técnico. El verano estuvo marcado por días calurosos y noches frescas, es decir, una gran oscilación térmica que se tradujo en una óptima maduración de nuestras uvas. Cabe mencionar que este verano no tuvimos lluvias, lo que permitió cosechar una fruta perfectamente sana.

La cosecha se realizó de forma normal entre abril y mediados de mayo.

■ PROCESO DE VINIFICACIÓN

Las uvas fueron cosechadas a mano, cuidadosamente escogidas sobre una mesa de selección. La fermentación alcohólica tuvo lugar en cubas de acero inoxidable equipadas con sistemas de control de temperatura a 30° C, con remontajes destinados a extraer toda la nobleza de la uva. Posteriormente, se realizó una prolongada maceración que se extendió por 25 días.

■ NOTAS DE CATA

Este vino presenta un atractivo color rojo profundo con tintes granate. En nariz destacan aromas a cerezas maduras adornadas sutilmente por destellos de mora. También podemos encontrar aromas a regaliz, azafrán, páprika, nuez moscada, pimienta blanca y negra, entrelazados con notas a cacao, tabaco y cedro.

En boca es envolvente y generoso, con taninos armoniosamente protagónicos y equilibrados que se complementan con notas de aceitunas negras y un delicado toque de chocolate amargo. Un vino de elegancia y dimensión excepcionales.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas : Cabernet sauvignon 85%, Carménère 10%, Syrah 5%

Rendimiento : 45 hL/ha

Graduación : 14,5 % vol.

pH : 3.57

Acidez total : 3.55 g/l