



???????????????????? 2016

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

Esta temporada se inició con un invierno normal, lluvias que bordearon los 400 mm y temperaturas mínimas benignas que no bajaron de cero grado Celsius. Las temperaturas elevadas con que se inició la primavera permitieron anticipar las condiciones que primarían en verano, es decir, abundante calor y ausencia de heladas. En verano se registraron temperaturas máximas históricas de hasta 39,6°C en febrero y 39,2°C en marzo, lo que permitió a la fruta alcanzar una madurez óptima antes de lo habitual.

Gracias a las altas temperaturas, la vendimia se adelantó en una semana con respecto a la fecha acostumbrada, concentrándose en 3 días, desde el 20 hasta el 23 de abril.

■ PROCESO DE VINIFICACIÓN

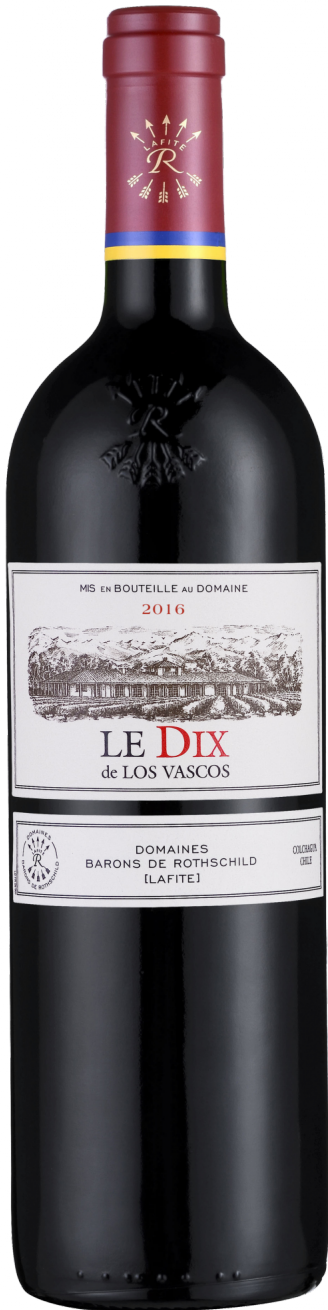
Las uvas fueron cosechadas a mano, cuidadosamente escogidas en una mesa de selección. La fermentación alcohólica se llevó a cabo en cubas de acero inoxidable bajo condiciones de temperatura controlada (30°C) y remontajes destinados a extraer el máximo potencial de la fruta. Posteriormente, se realizó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

Le Dix 2015 es un vino de hermoso color rojo rubí. En nariz resaltan aromas de frambuesa y cereza que se entrelazan con notas de pimienta negra, cacao y piel de nuez y un delicado toque de grafito, tabaco y cedro.

En boca presenta un excelente equilibrio, una estructura armoniosa y taninos muy delicados. Un vino elegante y de gran prestancia.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas : Cabernet sauvignon 85%, Carménère 5%, Syrah 5%, Cabernet franc 5%
Graduación : 14 % vol.
pH : 3.48
Acidez total : 3.5 g/l