

LOS VASCOS CHAGUAL

CABERNET SAUVIGNON 2022

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 : Los suelos son medianamente profundos y están compuestos de arena y arcilla. Combinados con las brisas del cercano Pacífico, producen uvas frescas y equilibradas.

■ RESUMEN DE COSECHA

Esta temporada se caracterizó por lluvias moderadas, un poco menos de lo habitual y continuó con una primavera muy fría. El comienzo del verano fue frío, pero poco a poco las temperaturas fueron aumentando y se mantuvieron muy estables, bajo 35°C durante toda la temporada, permitiendo obtener una madurez ideal que produjo uvas de gran potencial. Una añada que dará para hablar en los años que vienen.

■ PROCESO DE VINIFICACIÓN

El periodo de maceración puede llegar hasta los 15 días, buscando mantener la expresión de la fruta, pero sin descuidar la estructura típica del varietal. A continuación, el vino se almacena en cubas de cemento para mantener la frescura y la expresión aromática, características de esta cepa.

■ NOTAS DE CATA

De color rojo rubí, inicialmente sorprende por su gran intensidad aromática, predominando aromas a frutas como cerezas negras, frutillas, yogurt de moras y frambuesas. Luego aparecen notas especiadas como pimienta negra y laurel que le aportan frescor y complejidad.

En boca destaca su volumen, con taninos suavemente presentes, una acidez refrescante, generando un vino jugoso y persistente que tendrá una gran evolución en botella. Un vino que refleja la excelente calidad de una añada con condiciones climáticas ideales.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas : Cabernet sauvignon 100%

Graduación : 13.9 % vol.

pH : 3.56

Acidez total : 3.4 g/l