

LOS VASCOS

CROMAS

CABERNET SAUVIGNON GRAN RESERVA 2020

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 que predominan las temperaturas menos elevadas de Colchagua y donde los viñedos se benefician de la influencia fría del Océano Pacífico.

Terruño: Las uvas de Cabernet Sauvignon utilizadas en Cromas provienen principalmente de los viñedos plantados en las laderas graníticas de los cerros de la cordillera de la costa. El resto proviene de las parcelas de El Fraile, viñedo de más de 60 años, que no clasifican a la mezcla de Le Dix.

■ RESUMEN DE COSECHA

La temporada inició con un invierno inusualmente caluroso y seco, con pocos días con temperaturas bajo cero.

Durante la primavera tuvimos dos heladas, que dañaron y eliminaron algunas yemas y brotes, lo que produjo un raleo natural y por ende rendimientos más bajos, con mejor calidad y concentración de las uvas. A pesar de estas heladas, la temperatura siguió aumentando, produciéndose máximos de hasta 37°C a la sombra en el verano. En el caso de las uvas para esta mezcla la vendimia inició 19 días antes en comparación con el 2019 y, se completó en 15 días, lo que implica que los distintos sectores llegaron a madurez en conjunto, haciéndose más significativo el efecto añada que el efecto particular de cada sector.

■ PROCESO DE VINIFICACIÓN

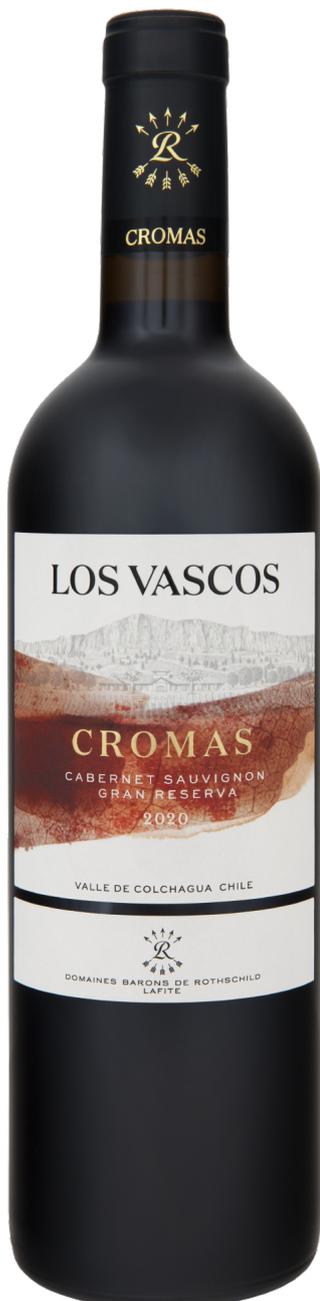
Este elegante vino ha sido elaborado con gran precisión y con el mismo método de nuestros Grand Cru de Burdeos. Las uvas se vigilan estrechamente para garantizar que alcanzarán el equilibrio óptimo entre madurez fenólica y acidez. Luego de una rigurosa selección, las uvas son despalilladas y trasladadas a cubas de acero inoxidable para el proceso de fermentación, durante el cual se realizan remontajes a objeto de asegurar una extracción suave y progresiva de taninos. Al concluir la fermentación maloláctica, un 75% de la mezcla se transfiere a barricas de roble francés donde permanece por un periodo de 12 meses."

■ NOTAS DE CATA

Cristalino, de color rubí con ribetes granate.

Un año más maduro, se refleja en una nariz donde destacan frutos rojos sobre todo. Cerezas negras, ciruelas y cassis se hacen notar en una base frutal intensa. Esto va acompañado por notas que son reflejo del envejecimiento en barricas, cedro y grafito generan una mayor complejidad.

En boca es suave en la entrada, esa sensación da paso a taninos intensos y presentes, que le dan persistencia. En general un Cabernet Sauvignon con carácter, buen reflejo de su añada.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas: Cabernet sauvignon 90%, Syrah 9%, Petite syrah 1%
Graduación: 14.5 % vol.
pH: 3.56
Acidez total: 3.38 g/l