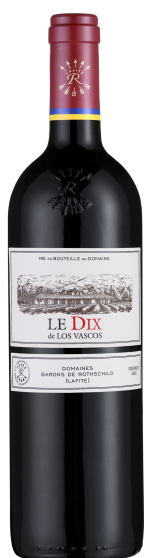




LE DIX 2014

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

Varias heladas primaverales de temperaturas no muy bajas pero de larga duración redujeron la cantidad de racimos por planta. Sin embargo, gracias a esta helada se obtuvo menor cantidad de fruta que, para vinos de alta gama, es una característica que se busca ya que al tener menor cantidad de fruta obtenemos una mayor concentración de aromas y sabores. El verano llegó con días calurosos pero noches frescas, con temperaturas altas promedios de 35,6°C durante Enero y Febrero, y noches con mínimas promedio de 4,9°C. Esta fluctuación de temperaturas entre el día y la noche se refleja en una buena maduración de la fruta.

■ 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 profundo color rojo rubí. En nariz destacan aromas a frambuesas y cerezas maduras. También podemos encontrar aromas a azafrán, páprika, nuez moscada, pimienta negra, chocolate y tabaco. En boca presenta una gran personalidad, excelente volumen, gran estructura y taninos elegantes y equilibrados.

INFORMACIÓN TÉCNICA

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

Rendimiento: 45 hL/ha

Graduación: 14,5 % vol.

pH: 3.48

Acidez total: 3.58 g/l