

# LOS VASCOS CHAGUAL

## CABERNET SAUVIGNON 2021

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 :** 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

Un invierno lluvioso dio paso a una primavera poco calurosa en la que las temperaturas máximas no superaron los 26°C. Por su parte, el verano comenzó con lluvias tempranas y temperaturas inusualmente bajas. Fue, de hecho, el verano más fresco de los últimos años. Fue necesario recorrer, degustar y analizar las uvas con mayor frecuencia para poder tomar la decisión adecuada para la fecha de cosecha. Por temas logísticos y de madurez, todo el sector orgánico del campo se cosecha en un periodo reducido de tiempo. Para esta temporada, el Cabernet Sauvignon orgánico se cosechó el 14 y 15 de abril. Las temperaturas particularmente frescas que prevalecieron a lo largo de la temporada se reflejan en la calidad y expresividad de este vino.

### ■ 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

Intenso color granate. La nariz abre con notas de frutos rojos maduros como frutillas y frambuesas, acompañadas de frutos negros como mora, arándanos y grosella negra. Además, como en todo Cabernet Sauvignon de Peralillo, la nariz revela un intenso componente especiado con notas de pimienta, laurel y orégano. Esta complejidad aromática va acompañada de un buen equilibrio entre acidez y dulzor en el paladar, donde también se perciben taninos intensos y persistentes. Sin duda, un Cabernet Sauvignon jugoso y agradable, para ser bebido hoy y también en algunos años más.



#### INFORMACIÓN TÉCNICA

**Uvas :** Cabernet sauvignon 100%

**Graduación :** 13.5 % vol.

**pH :** 3.56

**Acidez total :** 3.10 g/l