



ROSÉ 2018

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

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

Terruño : Las uvas provienen de viñedos de Cabernet Sauvignon y Syrah dedicados exclusivamente a la producción de grandes rosé.

■ RESUMEN DE COSECHA

Esta temporada comenzó con un invierno benigno, con lluvias y temperaturas que trataron bien a nuestras plantas. La primavera se inició con abundantes lluvias y ausencia de heladas y en general fue bastante más fría que la anterior. Las temperaturas del verano mantuvieron su tendencia de diferenciación con respecto a la temporada anterior, es decir, días con temperaturas altas pero por pocas horas lo que llevó a las uvas a madurar con gran lentitud.

Producto de ello, la cosecha se inició 17 días más tarde y concluyó 22 días después que en 2017.

La cosecha del Cabernet Sauvignon se realizó entre el 20 y el 26 de marzo, mientras que el Syrah fue cosechado el 20 de febrero. Las variedades Tempranillo y Mourvèdre se cosecharon el día 23 de marzo.

■ PROCESO DE VINIFICACIÓN

Las uvas se cosechan a primera hora de la mañana, cuando las temperaturas son menores para preservar toda la frescura aromática de la fruta. Una vez en la bodega, las uvas se prensan directamente y se fermentan a baja temperatura en tanques de acero inoxidable para preservar su potencial aromático. El vino se cría en tanques para conservar la pureza de la fruta.

■ NOTAS DE CATA

Color granate pálido brillante. En nariz encontramos seductoras notas de grosella, granada, frambuesa y frutilla.

En boca presenta una cremosidad muy especial, es equilibrado, de exquisita frescura y aterciopelado final.

Se recomienda beber dentro de los 2 a 3 años siguientes a su embotellado para disfrutar de toda su juventud.

Temperatura de servicio: 11-13°C



INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas : Cabernet sauvignon 50%, Syrah 30%, Tempranillo 10%, Mourvèdre 10%

Graduación : 13.5 % vol.

pH : 3.0

Acidez total : 3.8 g/l