

LE DIX

LOS VASCOS

LE DIX 2021

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 : Le Dix proviene principalmente de una parcela de viejas vides de Cabernet Sauvignon conocida como El Fraile, que significa el Monje. Ubicadas en el corazón del viñedo, las vides están plantadas a alta densidad, produciendo uvas de una concentración y calidad notable.

■ RESUMEN DE COSECHA

Un invierno lluvioso dio paso a una primavera fresca donde las temperaturas máximas no superaron los 26°C. El verano presento lluvias en sus inicios y temperaturas inusualmente bajas que se mantuvieron durante los meses de cosecha, siendo la temporada más fresca de las últimas décadas.

Fue necesario recorrer, degustar y analizar con mayor frecuencia la madurez de la uva y tener más paciencia de lo habitual para poder tomar la decisión adecuada del momento de cosecha.

■ PROCESO DE VINIFICACIÓN

Las uvas fueron cosechadas a mano, cuidadosamente escogidas en una mesa de selección. La fermentación alcohólica se llevó a cabo en cubas de acero inoxidable bajo condiciones de temperatura controlada (30°C) y remontajes destinados a extraer el máximo potencial de la fruta. Posteriormente, se realizó una prolongada maceración que se extendió por 25 días.

Luego de una rigurosa selección, el vino permaneció durante 18 meses en barricas de roble francés de la tonelería de DBR Lafite.

■ NOTAS DE CATA

Color rubí profundo, con toques granate.

La primera impresión en nariz es intensa y frutal, destacando notas a cereza negra y frambuesa, acompañadas de notas de cacao, grafito y cedro, características de barricas, que otorgan una excelente integración y evolución.

En boca es tenso, de buena concentración y aunque los taninos se sienten muy presentes al principio, son elegantes e intensos. Un vino que tomará más tiempo en evolucionar, pero que garantiza una larga vida, producto de una añada muy particular por su frescor.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas : Cabernet sauvignon 94%, Syrah 3%, Cabernet franc 3%

Graduación : 14,3 % vol.

pH : 3.59

Acidez total : 3.53 g/l