

LOS VASCOS

THE EUCALYPTUS CABERNET SAUVIGNON 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

Los viñedos se extienden desde las montañas costeras hasta los Andes. El clima mediterráneo y los excepcionales terruños de esta zona hacen de Colchagua un lugar único en Chile por la calidad de sus vinos. La finca Los Vascos está situada a los pies de la cordillera de la costa, a 200 km al sur de Santiago, en la parte más fresca de Colchagua, donde las viñas se benefician del frescor natural del Océano Pacífico.

Terruño : Las uvas se recogen en las parcelas históricas de la finca. El suelo es predominantemente sobre un lecho de tosca (lecho rocoso de ceniza volcánica).

■ RESUMEN DE COSECHA

A un invierno húmedo siguió una primavera fresca, con temperaturas máximas que nunca superaron los 26°C. Las lluvias llegaron sólo brevemente al principio del verano, acompañadas de temperaturas inusualmente frescas, lo que la convirtió, sin duda, en la temporada más fresca hasta la fecha. Hubo que vigilar de cerca el viñedo y catar y analizar las uvas con mayor frecuencia para tomar la decisión correcta sobre la fecha de vendimia. Las uvas se recogieron a mano en abril. Debido al frío, los niveles de azúcar no eran lo suficientemente altos, así que tuvimos que esperar un poco más. Hacia finales de mes, las previsiones de fuertes lluvias nos obligaron a vendimiar antes de que las uvas sufrieran daños. Empezamos a vendimiar casi un mes más tarde que en 2020, que será recordado por sus altas temperaturas.

■ PROCESO DE VINIFICACIÓN

Este vino se elabora siguiendo los métodos bordeleses tradicionales. Las uvas se fermentan en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada de entre 25 °C y 27 °C, seguida de un periodo de maceración de 10 a 15 días durante el cual se realizan varios remontados para extraer suave y gradualmente los compuestos fenólicos. A continuación, el vino madura en cubas durante 3 meses para obtener su estilo afrutado único.

■ NOTAS DE CATA

Color rojo rubí brillante.

Notas intensas de frutos rojos como fresas, cerezas, higos frescos y frambuesas especialmente maduras, con aromas herbáceos de menta, albahaca y especias como la pimienta.

En boca es fresco y jugoso, con taninos que reflejan las temperaturas frescas de la estación.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas : Cabernet sauvignon 100%

Graduación : 14 % vol.

pH : 3.55

Acidez total : 3.23 g/l