

LOS VASCOS

CABERNET SAUVIGNON 2023

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

Terruño : Las uvas utilizadas en este vino provienen de los viñedos propios de Los Vascos, de suelos de textura predominantemente franco arcillosa que descansan sobre un lecho de tosca (roca de origen volcánico).

■ RESUMEN DE COSECHA

Un invierno con lluvias moderadas, dio paso a una primavera que en principio se comportó con temperaturas normales y poco se fueron elevando hasta llegar a niveles sobre lo normal durante Febrero y Marzo, transformado la temporada en un año caluroso, similar al 2019.

■ PROCESO DE VINIFICACIÓN

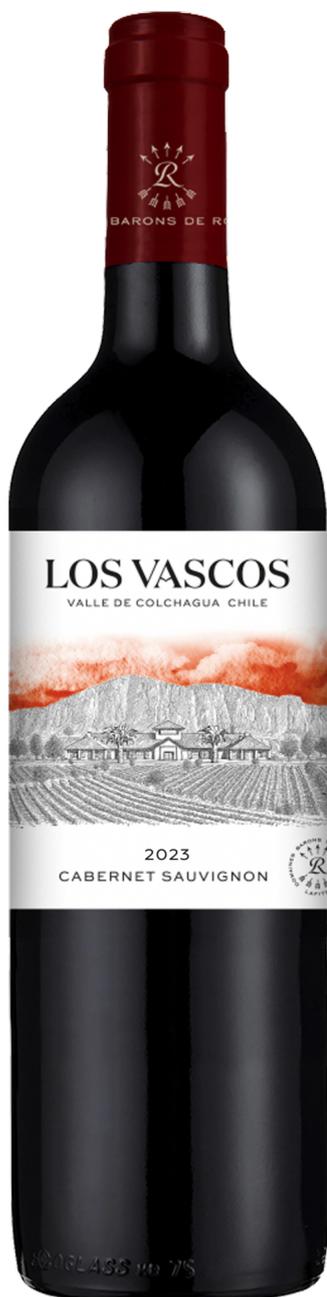
Este vino es elaborado siguiendo el tradicional método bordelés. El proceso de fermentación se lleva a cabo en cubas de acero inoxidable en condiciones de temperatura controlada entre 25 y 27°C. Posteriormente se realiza la maceración durante 10 a 15 días, con trabajo de remontaje para permitir una suave extracción de compuestos fenólicos. Posterior a la mezcla, se inicia el envejecimiento en cubas de cemento de manera de conservar el estilo frutal que lo caracteriza.

■ NOTAS DE CATA

Color rojo rubí.

En nariz, se distingue por sus aromas de frutos rojos : guinda, frambuesa, granada y grosella negra, acompañados de notas especiadas de nuez moscada.

La boca ofrece una agradable sensación de volumen, unida a una acidez marcada, que refleja las condiciones de la temporada y da como resultado un vino con tensión y hermosa persistencia.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas : Cabernet sauvignon 100%

Graduación : 14 % vol.

pH : 3,56

Acidez total : 3,48 g/l