



ROSÉ 2020

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 se caracterizó por una cosecha temprana producto de diversos factores, si bien el principal de ellos fue el clima. La temporada comenzó con un invierno cálido, baja pluviometría y unos pocos días con temperaturas mínimas bajo cero. Durante la primavera se registraron dos episodios de heladas que "quemaron" algunos racimos y brotes, lo que provocó un raleo natural de la fruta, permitió una mayor concentración de las uvas y redundó en una mayor calidad de la fruta. A pesar de estos dos días de heladas, la temperaturas continuaron aumentando en primavera y en especial en verano, cuando se registraron días con temperaturas máximas sobre los de 37°C a la sombra, todo esto en ausencia de lluvias. Como resultado, la cosecha se adelantó alrededor de 20 días. Las labores de cosecha se iniciaron el 11 de marzo en 2019, sin embargo este año las variedades que se utilizan para nuestro Rosé empezaron a cosecharse el 20 de febrero.

■ 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 rosado pálido brillante. En nariz se expresa con intensos aromas a frutos rojos como frambuesa y frutilla fresca, acompañados de notas cítricas de pomelo. En boca tiene buena untuosidad, una agradable acidez y un final suave y persistente que nos deja un largo recuerdo frutal.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas : Syrah 60%, Cabernet sauvignon 30%, Mourvèdre 10%

Graduación : 13.5 % vol.

pH : 3.05

Acidez total : 4.2 g/l