

LAS HUERTAS

LAS HUERTAS ESTATE RESERVE 2019

En Los Vascos, generación tras generación, nos dedicamos al cuidado de nuestros viñedos y huertos, preservando nuestro ecosistema único. Estamos comprometidos con nuestra tierra y con el bienestar de nuestra comunidad rural. Juntos, cultivamos para sembrar el futuro.

■ 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: Las uvas de Cabernet Sauvignon utilizadas en Grande Réserve provienen de viñedos seleccionados plantados a los pies de la cordillera y de algunas de las parras más antiguas de las mejores parcelas de la propiedad.

■ RESUMEN DE COSECHA

El comienzo de temporada fue inusualmente seco debido a la ausencia de precipitaciones durante el invierno, por lo que tuvimos que regar antes y vigilar el viñedo con más atención. El mayor reto de la temporada 2019 fueron las temperaturas excesivamente altas de finales de enero y principios de febrero (que llegaron a los 40,6° C). Por fortuna, las noches frescas nos permitieron obtener uvas de gran calidad que alcanzaron un nivel ideal de maduración y un buen equilibrio. La cosecha comenzó a principios de abril y concluyó a finales del mismo mes. Dependiendo del volumen producido, las parcelas destinadas a este vino se cosechan de manera manual y mecánica, buscando recoger a mano los mejores frutos disponibles, que seguramente se destinarán en la mezcla.

■ PROCESO DE VINIFICACIÓN

Este elegante vino ha sido elaborado con gran precisión y con el mismo método de nuestros Grand Cru de Burdeos. Las uvas se vigilan estrechamente para garantizar que alcanzarán el equilibrio óptimo entre madurez fenólica y acidez. Luego de una rigurosa selección, las uvas son despalilladas y trasladadas a cubas de acero inoxidable para el proceso de fermentación, durante el cual se realizan remontajes a objeto de asegurar una extracción suave y progresiva de taninos. Al concluir la fermentación maloláctica, un 50% de la mezcla se transfiere a barricas de roble francés donde permanece por un período de 12 meses.

■ NOTAS DE CATA

Color rojo rubí con reflejos granate.

La nariz abre con aromas intensos de frutos rojos, como cereza y ciruela, y grosella negra, a los que se suman notas especiadas de clavo de olor y canela, que son complementadas por toques de madera y grafito bien integrados. En boca, el vino es intenso, de gran cuerpo y con una seductora acidez. Sus taninos son firmes, pero elegantes, y aportan presencia y vitalidad.

Un vino con buena estructura y equilibrio, digno de un Cabernet Sauvignon de Los Vascos.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas: Cabernet sauvignon 88%, Syrah 10%, Carménère 2%

Graduación: 14,5 % vol.

pH: 3,62

Acidez total: 3,21 g/l