



CABERNET SAUVIGNON 2019

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

La temporada comenzó con un déficit de agua caída del 50%, aproximadamente 332 mm de lluvia, que fue compensado con nuestro sistema de irrigación. En primavera no se registraron heladas ni lluvias abundantes y las temperaturas máximas no sobrepasaron los 28°C, lo cual generó un ambiente excepcional para la sanidad de nuestras uvas. El verano estuvo caluroso, con temperaturas máximas inusuales que llegaron a los 40°C, lo que permitió que las uvas desarrollaran un alto grado de concentración.

■ PROCESO DE VINIFICACIÓN

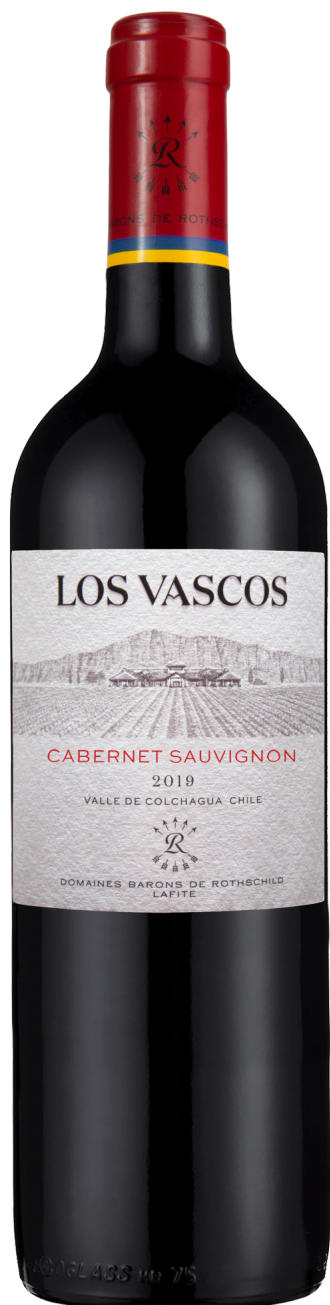
Este vino es elaborado siguiendo el tradicional método bordelés. El proceso de fermentación se lleva a cabo en cubas de acero inoxidable en condiciones de temperatura controlada entre 25 y 27°C. Posteriormente se realiza la maceración durante 10 a 15 días, con trabajo de remontaje para permitir una suave extracción de compuestos fenólicos. Finalmente, el vino se traslada a cubas acero inoxidable donde permanece durante 3 meses de manera de adquirir el estilo frutal que lo caracteriza.

■ NOTAS DE CATA

Color rojo rubí brillante.

Aromas intensos y complejos, marcados por notas de frutas, como cerezas, fresas y ciruelas, bien integradas con suaves aromas de clavo y nuez moscada.

En boca es robusto, con taninos frescos, suaves y persistentes que se combinan muy bien con su agradable acidez, lo que lo hace un vino fácil de beber, perfecto para ocasiones especiales pero también ideal como vino de todos los días. Una cosecha que realza el potencial de esta cepa.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas : Cabernet sauvignon 100%

Graduación : 14 % vol.

pH : 3.50

Acidez total : 3.10 g/l