

LOS VASCOS CHAGUAL

CABERNET SAUVIGNON 2022

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 : Los suelos son medianamente profundos y están compuestos de arena y arcilla. Combinados con las brisas del cercano Pacífico, producen uvas frescas y equilibradas.

■ RESUMEN DE COSECHA

Esta temporada se caracterizó por lluvias moderadas, un poco menos de lo habitual y continuó con una primavera muy fría. El comienzo del verano fue frío, pero poco a poco las temperaturas fueron aumentando y se mantuvieron muy estables, bajo 35°C durante toda la temporada, permitiendo obtener una madurez ideal que produjo uvas de gran potencial. Una añada que dará para hablar en los años que vienen.

■ PROCESO DE VINIFICACIÓN

El periodo de maceración puede llegar hasta los 15 días, buscando mantener la expresión de la fruta, pero sin descuidar la estructura típica del varietal. A continuación, el vino se almacena en cubas de cemento para mantener la frescura y la expresión aromática, características de esta cepa.

■ NOTAS DE CATA

De color rojo rubí, inicialmente sorprende por su gran intensidad aromática, predominando aromas a frutas como cerezas negras, frutillas, yogurt de moras y frambuesas. Luego aparecen notas especiadas como pimienta negra y laurel que le aportan frescor y complejidad.

En boca destaca su volumen, con taninos suavemente presentes, una acidez refrescante, generando un vino jugoso y persistente que tendrá una gran evolución en botella. Un vino que refleja la excelente calidad de una añada con condiciones climáticas ideales.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas : Cabernet sauvignon 100%

Graduación : 14 % vol.

pH : 3.56

Acidez total : 3.4 g/l