

CABERNET SAUVIGNON 2015

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

Este año estuvo marcado por condiciones climáticas algo diferentes durante el periodo de brotación y por precipitaciones que se concentraron fundamentalmente en mes de septiembre (el promedio fue cercano a 110 mm). Si bien lo anterior tuvo como consecuencia una brotación más tardía, nuestro equipo logró compensar el retraso mediante prácticas de riego diferenciado. Gracias a un adecuado manejo del viñedo y a la ausencia de temperaturas extremas (las máximas oscilaron entre 30 y 32°C) se logró una cosecha normal.

■ 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 intenso. En nariz encontramos frutos como ciruelas frescas, cerezas y frambuesas maduras, con agradables notas de cassis. La fruta se entrelaza en armonía con destellos de regaliz y pimienta blanca. En boca se presenta fresco y jugoso, con un inigualable balance entre acidez, taninos y alcohol. Un vino amigablemente cautivador.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas : Cabernet sauvignon 100%

Graduación : 14 % vol.

pH : 3.60

Acidez total : 3.10 g/l