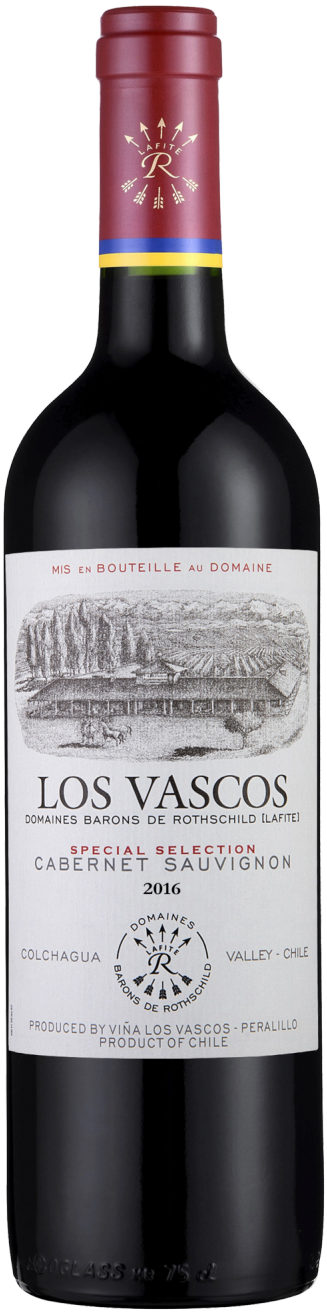
SPECIAL SELECTION 2016

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 2016 comenzó con un invierno normal y lluvias que se concentraron en el mes de julio, pero que no presentaron problemas para nuestros viñedos. La primavera llegó con temperaturas máximas que superaron los 35°C y temperaturas mínimas bajas, pero sin heladas que afectaran el normal crecimiento de nuestras parras. El verano fue caluroso, con temperaturas máximas que llegaron a 37,9°C en enero para luego descender por debajo de los 30°C en marzo. La única dificultad de esta temporada fueron las abundantes lluvias que se registraron en época de cosecha, sin embargo, gracias a una buena organización y una rápida reacción de nuestro equipo pudimos obtener fruta de carácter refinado y elegante.

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. En nariz encontramos frutos como ciruelas y cerezas maduras, además de notas de caramelo, chocolate, tabaco y olivas negras. En boca es estructurado, presenta buen volumen y taninos agradables y de gran personalidad.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas : Cabernet sauvignon 100%
Graduación : 14 % vol.
pH : 3.6
Acidez total : 3.2 g/l