

LOS VASCOS

CROMAS

SYRAH GRAN RESERVA 2020

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

Los viñedos se extienden desde la Cordillera de la Costa hasta Los Andes. El clima mediterráneo y los suelos de excelente calidad de la zona hacen de Colchagua una región única en Chile por la calidad de sus vinos.

Los Vascos se encuentra a los pies de la Cordillera de la Costa, a 200 km al sur de Santiago, en la parte más fría de Colchagua, donde las vides se benefician del frescor natural que aporta el Océano Pacífico.

Terruño : Las 4.000 hectáreas de la propiedad Los Vascos permiten seleccionar el terroir más propicio para cada variedad de uva. Los mejores Syrah del mundo provienen de suelos graníticos y, para nuestra gran fortuna, todas nuestras laderas tienen suelos graníticos. Por esa razón hemos apostado por el gran potencial de cultivo de la cepa Syrah en Los Vascos. Desde 1998 hemos llevado a cabo diversos experimentos con esta variedad para comprender mejor su comportamiento en el viñedo y en la bodega. La primera plantación de Syrah de alta calidad se llevó a cabo en 2005 en las colinas de "El Mirador". Al final de la primera vendimia pudimos ver un potencial mayor del que esperábamos. Por lo tanto, hemos ampliado gradualmente el viñedo en esta zona a partir de 2009, hasta llegar a las 53 hectáreas plantadas hoy exclusivamente con Syrah. A lo largo de los años, los resultados no han dejado de sorprendernos. Los vinos encuentran su equilibrio y revelan cada vez con mayor claridad la expresión única de nuestro terroir. Asimismo, cada sitio aporta sus propios atributos que, al combinarse con los de los otros sitios, contribuyen a una rica complejidad.

■ RESUMEN DE COSECHA

La temporada inició con un invierno inusualmente caluroso y seco, con pocos días con temperaturas bajo cero. Durante la primavera tuvimos dos heladas que dañaron y eliminaron algunas yemas y brotes, lo que produjo un raleo natural y por ende rendimientos más bajos, con mejor calidad y concentración de las uvas. Durante la temporada la temperatura siguió aumentando, produciéndose máximos de hasta 37°C a la sombra en el verano. A consecuencia de esto, la vendimia se inició 20 días antes de lo normal. A pesar de las diferencias en el viñedo (exposiciones, suelos, clones), las altas temperaturas homogenizaron la madurez durante esta temporada. La vendimia para el Syrah comenzó el 10 de marzo y finalizó el 19 del mismo mes.

Proveniente de distintos suelos y exposiciones, el Syrah nos exige ser detallistas en su cosecha, buscando lograr el momento óptimo.

■ PROCESO DE VINIFICACIÓN

Con una excelente calidad, las uvas debieron someterse a una fase de fermentación suave con una intervención mínima para preservar la delicada expresión del terroir. Este vino se elaboró en cubas de acero inoxidable a temperaturas controladas entre 25° C y 27° C y luego se sometió a 12 meses de guarda en barricas de roble francés.

■ NOTAS DE CATA

Profundo color granate con vetas violáceas.

En nariz es muy intenso y muestra una complejidad que es resultado de las distintas tipicidades de los cuarteles que lo componen, resaltando notas a violetas y mora, complementado por notas a pimienta y charcutería, además de toques a macarrons de frambuesa. En boca es potente con un gran volumen y taninos suaves. De buena acidez, el retrogusto nos recuerda una gran diversidad de berries rojos y negros. Sin duda un vino que tendrá una interesante evolución, donde irá expresando la complejidad de sus variadas facetas.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas : Syrah 100%
Graduación : 14,5 % vol.
pH : 3,61
Acidez total : 2,99 g/l