

LOS VASCOS

CROMAS

CABERNET SAUVIGNON GRAN RESERVA 2021

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 que predominan las temperaturas menos elevadas de Colchagua y donde los viñedos se benefician de la influencia fría del Océano Pacífico.

Terruño : Las uvas de Cabernet Sauvignon utilizadas en este vino provienen principalmente de los viñedos plantados en las laderas graníticas de los cerros de la cordillera de la costa. El resto proviene de antiguos viñedos, ubicados en suelos de profundidad media-alta.

■ RESUMEN DE COSECHA

Un invierno lluvioso dio paso a una primavera fresca en que las temperaturas máximas no superaron los 26°C. El verano presentó lluvias en sus inicios y temperaturas inusualmente bajas, siendo considerada la más fresca de la última década. Las uvas fueron cosechadas a lo largo del mes de abril. En un comienzo, debido a lo fría de la temporada, los niveles de azúcar no fueron suficientes, lo que nos obligó a esperar un poco más. Hacia finales del mes, como resultado de pronósticos de lluvias intensas, debimos acelerar el proceso para evitar daños en las uvas. Esta temporada comenzamos la cosecha casi un mes más tarde que en 2020.

■ PROCESO DE VINIFICACIÓN

Luego de una rigurosa selección, las uvas son despalilladas para luego ser fermentadas en cubas de acero inoxidable realizándose remontajes para asegurar una extracción suave y progresiva de taninos. Al concluir la fermentación maloláctica, un 75% de la mezcla se trasiega barricas de roble francés por un periodo de 12 meses.

■ NOTAS DE CATA

Color rubí cristalino.

En nariz destacan notas frutales y frescas de ciruela, casis y cereza negra, complementadas por notas a laurel y grafito provenientes del envejecimiento en barricas.

En boca tiene volumen y estructura, que acompañada de buena acidez, le dan persistencia y tensión. Un vino de largo aliento, reflejo de una añada fresca.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas : Cabernet sauvignon 100%

Graduación : 14,5 % vol.

pH : 3,57

Acidez total : 3,4 g/l