GRANDE RESERVE 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
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 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. A pesar de estas heladas, la temperatura siguió aumentando, produciéndose máximos de hasta 37°C a la sombra en el verano. En el caso de las uvas para esta mezcla la vendimia inicio 19 días antes en comparación con el 2019 y, se completó en 15 días, lo que implica que los distintos sectores llegaron a madurez en conjunto, haciéndose mas significativo el efecto añada que el efecto particular de cada sector.

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

Cristalino, de color rubí con ribetes granate.
Un año mas maduro, se refleja en una nariz donde destacan frutos rojos sobre todo. Cerezas negras, ciruelas y casis se hacen notar en una base frutal intensa. Esto va acompañado por notas que son reflejo del envejecimiento en barricas, cedro y grafito generan una mayor complejidad.
En boca es suave en la entrada, esa sensación da paso a taninos intensos y presentes, que le dan persistencia. En general un Cabernet Sauvignon con carácter, buen reflejo de su añada.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas : Cabernet sauvignon 90%, Syrah 9%, Petite syrah 1%
Graduación : 14.5 % vol.
pH : 3.56
Acidez total : 3.38 g/l