

LAS HUERTAS

LAS HUERTAS, ROSÉ, 2022

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 la cordillera de los Andes. El clima mediterráneo y los excepcionales terruños de esta zona hacen de Colchagua una región única en Chile por la calidad de sus vinos. La finca Las Huertas está situada 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 viñas se benefician del frescor natural del océano Pacífico.

Terruño : Los Vascos se compone de una gran variedad de suelos. El corazón de la finca, en el fondo del valle, se compone de aluviones arenosos y arcillosos dejados por la erosión de las colinas graníticas vecinas, así como de Tosca, un suelo muy duro formado por cenizas volcánicas que han sido arrastradas por los ríos hasta las llanuras y compactadas con el paso del tiempo.

Las uvas proceden de parcelas dedicadas de Cabernet Sauvignon y Syrah, que se cultivan con el objetivo de producir un gran rosado.

■ RESUMEN DE COSECHA

Esta temporada se caracterizó por una pluviometría moderada, ligeramente inferior a la habitual, seguida de una primavera muy fría. El comienzo del verano fue frío, pero las temperaturas aumentaron gradualmente y se mantuvieron muy estables durante toda la temporada, proporcionando unas condiciones de maduración ideales para las uvas y permitiendo un gran equilibrio y calidad.

■ PROCESO DE VINIFICACIÓN

Las uvas se vendimian a primera hora de la mañana, cuando las temperaturas son más bajas, para preservar su frescura aromática. En la bodega, las uvas se prensan directamente y se fermentan a baja temperatura en depósitos de acero inoxidable para preservar su potencial aromático. El vino se envejece en cubas para preservar la pureza de la fruta.

■ NOTAS DE CATA

Delicado color rosa pálido. En nariz presenta una explosión aromática dominada por frutos rojos como fresa, frambuesa madura y granada, acompañados de notas de melocotón blanco y delicados toques florales. En boca es vivo, fresco, afrutado y sedoso, con un largo final y gran personalidad.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas : Syrah 60%, Grenache noir 30%, Mourvèdre 10%

Rendimiento : 60 hL/ha

Graduación : 13,5 % vol.

pH : 3,04

Acidez total : 4,12 g/l