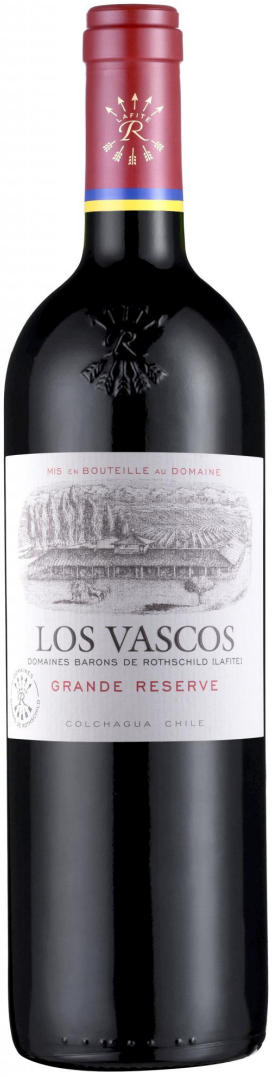
GRANDE RESERVE 2015

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.



RESUMEN DE COSECHA

El invierno fue bastante clemente, con temperaturas mínimas que bordearon los cero grados y que dio paso a una primavera que se anticipaba calurosa, con temperaturas máximas promedio de hasta 33°C, mínimas promedio de 7,9°C y lluvias por debajo de lo normal (418 mm). Las altas temperaturas se mantuvieron a lo largo del verano, por lo cual nuestro equipo de enólogos debió manejar minuciosamente la cantidad de agua aportada con el fin de someter a las vides al estrés hídrico controlado necesario para obtener uvas de gran calidad.
La cosecha comenzó el 9 de abril y finalizó el 30 del mismo mes, casi dos semanas antes que la temporada anterior.

PROCESO DE VINIFICACIÓN

12 meses en barricas francesas (20% de primer uso)
las uvas fueron despalilladas y molidas al momento de su recepción en bodega.
La fermentación se realizó en cubas de acero inoxidable en condiciones de temperatura controlada entre 25 y 27°C. Posteriormente, se llevó a cabo el proceso de maceración, que se extendió entre 10 y 15 días.
Fecha de embotellado: octubre de 2017
Grado alcohólico: 14% vol.

NOTAS DE CATA

Este vino presenta un atractivo color rojo rubí con leves destellos ladrillo. En nariz destaca por aromas complejos de fruta madura como frambuesa, cereza y ciruela, acompañados por notas de cacao, menta, olivas negras, pimienta blanca y ciruelas deshidratadas. En boca, los taninos son presentes y otorgan una excelente personalidad al vino. Un ensamblaje cautivante, de gran tipicidad y marcado carácter gastronómico.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas : Cabernet sauvignon 87%, Syrah 10%, Cabernet franc 2%, Carménère 1%
Graduación : 14 % vol.
pH : 3.59
Acidez total : 3.28 g/l