

BRISANDES

CABERNET SAUVIGNON 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 las montañas costeras hasta los Andes. El clima mediterráneo y los excepcionales terruños de esta zona hacen de Colchagua un lugar único en Chile por la calidad de sus vinos.

La finca Los Vascos está situada a los pies de la cordillera de la costa, a 200 km al sur de Santiago, en la parte más fresca de Colchagua, donde las viñas se benefician del frescor natural del Océano Pacífico.

Terruño : Las uvas se recogen en las parcelas históricas de la propiedad. El suelo es predominantemente franco-arcilloso sobre un lecho de tosca (lecho rocoso de ceniza volcánica).

■ RESUMEN DE COSECHA

Esta temporada se caracterizó por lluvias moderadas, un poco menos de lo habitual y continuó con una primavera muy fría. El comienzo del verano fue frío, pero poco a poco las temperaturas fueron aumentando y se mantuvieron muy estables durante toda la temporada, permitiendo obtener una madurez ideal que produjo uvas de gran potencial. Una añada que dará para hablar en los años que vienen.

■ PROCESO DE VINIFICACIÓN

Este vino se elabora siguiendo los métodos bordeleses tradicionales. Las uvas se fermentan en cubas de acero inoxidable a una temperatura controlada de entre 25 °C y 27 °C, seguida de un periodo de maceración de 10 a 15 días durante el cual se realizan varios remontados para extraer suave y gradualmente los compuestos fenólicos. A continuación, el vino madura en cubas durante 3 meses para obtener su estilo afrutado único.

■ NOTAS DE CATA

De color profundo con tonos rubí.

En nariz es intenso, donde destacan notas a frutas como frambuesas, ciruelas, moras y frutillas. Toques a pimienta negra y regaliz aportan complejidad aromática.

Sorprende por su volumen y taninos finos que se traducen en una agradable estructura y persistencia. Todo esto acompañado de una rica acidez que le da un gran frescor.

Una añada de excelente calidad que permitió expresar a este Cabernet Sauvignon lo mejor de sí.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas : Cabernet sauvignon 100%

Graduación : 13.9 % vol.

pH : 3.58

Acidez total : 3.33 g/l