CABERNET SAUVIGNON 2018

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

Esta temporada se caracterizó por la lentitud del ciclo vegetativo que llevó a una cosecha más larga y más tardía que lo habitual. Las temperaturas se mantuvieron levemente debajo de la norma, sobre todo en verano. Estas condiciones permitieron que las uvas maduraran lentamente y de manera uniforme. Un verano que se mantuvo sin precipitaciones hasta bien entrada la estación nos permitió esperar a que la fruta alcanzara la plena madurez fenólica antes de cosechar cada parcela por separado.

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

Color rojo rubí profundo e intenso. En nariz se perciben aromas de frutos como ciruelas y cerezas maduras adornadas por notas de frutilla madura, nuez moscada, cacao, tomillo y pimienta negra. En boca exhibe taninos maduros, buena estructura, agradable concentración y persistencia.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas : Cabernet sauvignon 100%
Graduación : 14 % vol.
pH : 3.5
Acidez total : 3.1 g/l