

LOS VASCOS

CROMAS

GRAN RESERVA 2018

Domaines Barons de Rothschild adquirió Viña Los Vascos en 1988, impulsado por un espíritu pionero y el objetivo de revelar el potencial de este excepcional terruño. Hoy trabajamos en un proyecto que nos permitirá cumplir un sueño común: convertir nuestra propiedad en un rico ecosistema donde se produzcan los vinos más finos de Chile.

■ CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Denominación : colchagua

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 que predominan las temperaturas menos elevadas de Colchagua y donde los viñedos se benefician de la influencia fría del Océano Pacífico.

Terroir : Las uvas de Cabernet Sauvignon utilizadas en Grande Réserve provienen de viñedos seleccionados plantados a los pies de la cordillera y de algunas de las parras más antiguas de las mejores parcelas de la propiedad.

■ RESUMEN DE COSECHA

Cromas Gran Reserva es una evolución del Grande Réserve. El nombre de Los Vascos Cromas encuentra su inspiración en los colores de la naturaleza que expresan el mensaje de los suelos y la experiencia y conocimientos de los equipos de Los Vascos.

Las condiciones climáticas de 2018 fueron óptimas. La temporada comenzó con un invierno y primavera con lluvias dentro de lo normal, lo que contribuyó a una buena brotación y formación de frutos. Las temperaturas mínimas fueron templadas durante toda la temporada y afortunadamente no se registró ningún episodio de heladas. La principal característica del verano fue que las temperaturas se mantuvieron ligeramente por debajo de la media, lo que permitió que las uvas maduraran lentamente. Este factor, combinado con una gran posttemporada sin precipitaciones, fue determinante para el momento de la vendimia, que comenzó bastante tarde, una vez que las uvas se desarrollaron plenamente y alcanzaron la madurez fenólica óptima.

■ PROCESO DE VINIFICACIÓN

Este elegante vino ha sido elaborado con gran precisión y con el mismo método de nuestros Grand Cru de Burdeos. Las uvas se vigilan estrechamente para garantizar que alcanzarán el equilibrio óptimo entre madurez fenólica y acidez. Luego de una rigurosa selección, las uvas son despalilladas y trasladadas a cubas de acero inoxidable para el proceso de fermentación, durante el cual se realizan remontajes a objeto de asegurar una extracción suave y progresiva de taninos. Al concluir la fermentación maloláctica, un 50% de la mezcla se transfiere a barricas de roble francés donde permanece por un periodo de 12 meses.

■ NOTAS DE CATA

Color rojo rubí intenso con destellos de granate.

La nariz abre con notas de fruta fresca como fresas, cerezas rojas, grosellas y flores azules. Luego aparecen sutiles notas de laurel, tabaco, caramelo y grafito. En boca, el vino es generoso y exhibe taninos suaves pero vivaces que llevan a un largo y persistente final.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas : Cabernet sauvignon 85%, Syrah 10%, Carménère 5%

Graduación (% vol.) : 14.5 % vol.

pH : 3.60

Acidez total : 3.15 g/l