

LOS VASCOS

CROMAS

SYRAH GRAN RESERVA 2019

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 Chile

Los viñedos se extienden desde la Cordillera de la Costa hasta Los Andes. El clima mediterráneo y los suelos de excelente calidad de la zona hacen de Colchagua una región única en Chile por la calidad de sus vinos.

Los Vascos se encuentra 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 vides se benefician del frescor natural que aporta el Océano Pacífico.

Terroir: Las 4.000 hectáreas de la propiedad Los Vascos permiten seleccionar el terroir más propicio para cada variedad de uva. Los mejores Syrah del mundo provienen de suelos graníticos y, para nuestra gran fortuna, todas nuestras laderas tienen suelos graníticos. Por esa razón hemos apostado por el gran potencial de cultivo de la cepa Syrah en Los Vascos.

Desde 1998 hemos llevado a cabo diversos experimentos con esta variedad para comprender mejor su comportamiento en el viñedo y en la bodega. La primera plantación de Syrah de alta calidad se llevó a cabo en 2005 en las colinas de "El Mirador". Al final de la primera vendimia pudimos ver un potencial mayor del que esperábamos. Por lo tanto, hemos ampliado gradualmente el viñedo en esta zona a partir de 2009, hasta llegar a las 53 hectáreas plantadas hoy exclusivamente con Syrah. A lo largo de los años, los resultados no han dejado de sorprendernos. Los vinos encuentran su equilibrio y revelan cada vez con mayor claridad la expresión única de nuestro terroir. Asimismo, cada sitio aporta sus propios atributos que, al combinarse con los de los otros sitios, contribuyen a una rica complejidad.

■ RESUMEN DE COSECHA

El nombre Cromas de Los Vascos se inspira en los colores de la naturaleza, que reflejan el terroir y los conocimientos y experiencia del equipo de Los Vascos. En esta oportunidad, un comienzo de temporada más seco de lo habitual requirió un riego temprano y un cuidadoso seguimiento del viñedo. El mayor reto de esta cosecha fueron las altísimas temperaturas que se registraron a finales de enero y principios de febrero (que llegaron a una máxima de 40,6° C). Por fortuna, las temperaturas fueron mucho más bajas en las noches (con una mínima histórica de 10,2° C) y permitieron que las uvas alcanzaran una madurez y un equilibrio excepcionales.

■ PROCESO DE VINIFICACIÓN

Con una excelente calidad, las uvas debieron someterse a una fase de fermentación suave con una intervención mínima para preservar la delicada expresión del terroir. Este vino se elaboró en cubas de acero inoxidable a temperaturas controladas entre 25° C y 27° C y luego se sometió a 12 meses de guarda en barricas de roble francés.

■ NOTAS DE CATA

Color púrpura con matices violáceos. La expresiva nariz revela aromas de flores, sobre todo violetas, superpuestos con aromas de frutas rojas como la ciruela y el higo fresco, y notas especiadas de pimienta negra y anís. Se perciben sutiles notas de madera sobre un fondo de grafito, tabaco y cedro. Seductor en el paladar, este vino tiene una acidez equilibrada, taninos finos, una agradable sensación de volumen, un cuerpo perfecto y un largo final, todas las cualidades que muestran el gran potencial de este vino y toda la delicadeza y elegancia que desarrollará con el paso de los años. Un vino que permite viajar por las laderas de la propiedad Los Vascos.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas: Syrah 100%
Graduación (% vol.): 14.5 ABV
pH: 3.67
Acidez total: 3.21 g/l