



Crítica especializada

Las tres cosechas anteriores tienen 94 puntos en la “Guía Descorchados” (desde que este vino se comenzó a presentar). La cosecha 2023 logró 93 puntos: *“los aromas son netamente frutales, con algo de hierbas, pero especialmente frutas rojas maduras y encantadoras; la boca es dulce, de tonos maduros acompañados de esos taninos punzantes que son parte de la genética del cabernet.”*

El cuartel de Cabernet Sauvignon “Las Casas” tuvo un reportaje sobre las viñas más antiguas del mundo en jancisrobinson.com en agosto del 2022 y la cosecha 2019 logró 17.5/20



Kodkod

Kodkod Cosecha 2023

Vino tinto cepa Cabernet Sauvignon

Variedades de uva

85% Cabernet Sauvignon: El cuartel “Las Casas” fue establecido antes del año 1900 de acuerdo con los registros oficiales del SAG y nunca ha sido injertado. Un 7% Carménère y 8 % de Syrah aportan complejidad. La uva fue cosechada a mano el 8 de marzo.

Apelación

Las viñas están en suaves lomajes de la Cordillera de la Costa, con suelos coluviales y un clima mediterráneo, a cerca de un kilómetro del río Maule. Su manejo es con cubiertas vegetales y sin pesticidas.

Enología e historia

Se hizo una suave maceración carbónica, luego se hizo la fermentación en bins, la mitad usando levaduras nativas, posteriormente pasó a barricas de roble francés de tercer uso durante 16 meses hasta el envasado de solo 1264 botellas el 26 de julio del 2024.

Santa Rosa de Lavaderos se ubica en un valle protegido por los primeros cerros de la Cordillera de la Costa, los ríos Maule y Loncomilla. En estos cerros nuestra familia mantiene una reserva de bosque nativo esclerófilo, entre otras especies vulnerables se encuentra al Kodkod o huiña (el felino más pequeño del mundo).

Notas de cata y datos técnicos

Un vino hecho en un estilo “clásico”, con notas de especias, fruta roja y hierbas. Una acidez que lo hace fresco y le permite una guarda al menos hasta el 2030.

Alcohol: 13,4%

pH: 3,58

TA: 5,32

Azúcar residual: 2,56 g/L

Envasado el 25 de agosto del 2023



Kodkod



Crítica especializada

Este es un vino que hicimos con la misma uva los años 2012 y 2013, a mediados del 2024 todavía tenemos algunas botellas guardadas y ha evolucionado muy bien.

Kodkod Cosecha 2023

Vino tinto cepa Syrah

Variedades de uva

100% Syrah: parras en pie franco y espaldera, manejadas con cubiertas vegetales y de manera orgánica. Fueron cosechadas a mano el 1 de marzo.

Apelación

Suaves lomajes de la Cordillera de la Costa, con suelos coluviales y un clima mediterráneo, a menos de un kilómetro del río Maule.

Enología e historia

Santa Rosa de Lavaderos se ubica en un valle protegido por los primeros cerros de la Cordillera de la Costa, los ríos Maule y Loncomilla. En estos cerros nuestra familia mantiene una reserva de bosque nativo esclerófilo, entre otras especies vulnerables se encuentra al Kodkod o huiña (el felino más pequeño del mundo).

En el valle muchos pequeños agricultores producían vino para consumo propio y somos parte de esa tradición.

Notas de cata y datos técnicos

Se fermentó en dos bins y luego descubó a barricas de roble francés de tercer uso, en julio del 2024 se envasaron 781 botellas, es un vino sin filtrar y con el mínimo de tratamientos. Tiene aromas a flores como las violetas, un vino con cuerpo que se puede tomar durante el 2024 o guardar por varios años.

Alcohol: 14,4%, pH: 3.35

TA: 6,22, Azúcar residual: 2.56 g/L



Kodkod

País Joven Tinto

Cosecha 2024

Variedades de uva

100% País: parras podadas “en cabeza” y establecidas antes del año 1900 de acuerdo con registros oficiales del SAG. Fueron cosechadas a mano el 15 de marzo.

Apelación

Suaves lomajes de la Cordillera de la Costa, con suelos coluviales y un clima mediterráneo, a cerca de un kilómetro del río Maule.

Enología e historia

Santa Rosa de Lavaderos se ubica en un valle protegido por los primeros cerros de la Cordillera de la Costa, los ríos Maule y Loncomilla. En estos cerros nuestra familia mantiene una reserva de bosque nativo esclerófilo, entre otras especies vulnerables se encuentra al Kodkod o huíña (el felino más pequeño del mundo).

En el valle los agricultores producían vino de uva cepa País para consumo propio, la primera variedad en llegar a América desde Europa. Algunos productores están reviviendo esta cepa llena de tradición e historia.

Notas de cata y datos técnicos

Se fermentó con levaduras nativas y se crió por pocos meses en dos barricas de roble francés de varios usos, en julio del 2024 se envasaron las 535 botellas. Aromas a hinojo típicos de la variedad. Un vino País con carácter y sabroso, ideal para charcutería.

Alcohol: 13,3%

pH: 3.58

TA: 5.32

Crítica especializada

Este vino logró 93 puntos en la revista especializada “Descorchados” en las cosechas 2022 y 2023. La cosecha 2020 tuvo 18/20 en un artículo sobre viñedos antiguos en jancisrobinson.com y estuvo entre los cien vinos del artículo “This Year’s Most Amazing Wines Under \$20”, de la revista “Wine Enthusiast”.



Kodkod

Kodkod Cosecha 2023

Vino tinto cepa País

Variedades de uva

95% País y 5% Carignan: Viñas podadas “en cabeza” y establecidas antes del año 1900 de acuerdo a registros oficiales del SAG. Fueron cosechadas a mano el 8 de marzo.

Apelación

Las viñas están en suaves lomajes de la Cordillera de la Costa, con suelos coluviales y un clima mediterráneo, a cerca de un kilómetro del río Maule.

Enología e historia

Santa Rosa de Lavaderos se ubica en un valle protegido por los primeros cerros de la Cordillera de la Costa, los ríos Maule y Loncomilla. En estos cerros nuestra familia mantiene una reserva de bosque nativo esclerófilo, entre otras especies vulnerables se encuentra al Kodkod o huiña (el felino más pequeño del mundo).

En el valle los agricultores producían vino de uva cepa País para consumo propio, la primera variedad en llegar a América desde Europa. Algunos productores están reviviendo esta cepa llena de tradición e historia.

Crítica especializada

Este vino tiene 93 puntos en la revista especializada “Descorchados” al igual que la cosecha 2022. La cosecha 2020 tuvo 18/20 en un artículo sobre viñedos antiguos en jancisrobinson.com y estuvo entre los cien vinos del artículo “This Year’s Most Amazing Wines Under \$20”, de la revista “Wine Enthusiast”.

Notas de cata y datos técnicos

Aromas a hinojo típicos de la variedad. Un vino País con mucho carácter ideal para acompañar una tabla de quesos maduros o charcutería.

Alcohol: 13.2%

pH: 3.56

TA: 4,94

Azúcar residual: 2.68 g/L



Kodkod

País Rosé

Cosecha 2024

Variedades de uva

100% País: parras podadas “en cabeza” y establecidas antes del año 1900 de acuerdo con registros oficiales del SAG, manejadas con cubiertas vegetales y de manera orgánica. Fueron cosechadas a mano el 15 de marzo.

Apelación

Suaves lomajes de la Cordillera de la Costa, con suelos coluviales y un clima mediterráneo, a cerca de un kilómetro del río Maule.

Enología e historia

Santa Rosa de Lavaderos se ubica en un valle protegido por los primeros cerros de la Cordillera de la Costa, los ríos Maule y Loncomilla. En estos cerros nuestra familia mantiene una reserva de bosque nativo esclerófilo, entre otras especies vulnerables se encuentra al Kodkod o huiña (el felino más pequeño del mundo).

En el valle los agricultores producían vino de uva cepa País para consumo propio, la primera variedad en llegar a América desde Europa. Algunos productores están reviviendo esta cepa llena de tradición e historia.

Crítica especializada

La versión anterior de Rosé de Kodkod fue de Cabernet Sauvignon. Este es primer año en que usamos la cepa País y además levaduras nativas.

Notas de cata y datos técnicos

Se fermentó con levaduras nativas y se crío por pocos meses en una barrica de roble francés de varios usos, en julio del 2024 se envasaron 230 botellas. Aromas florales y a pan tostado, un vino fresco para tomar bien helado.

pH: 3.16

TA: 6,82

Azúcar residual: 2.01 g/L