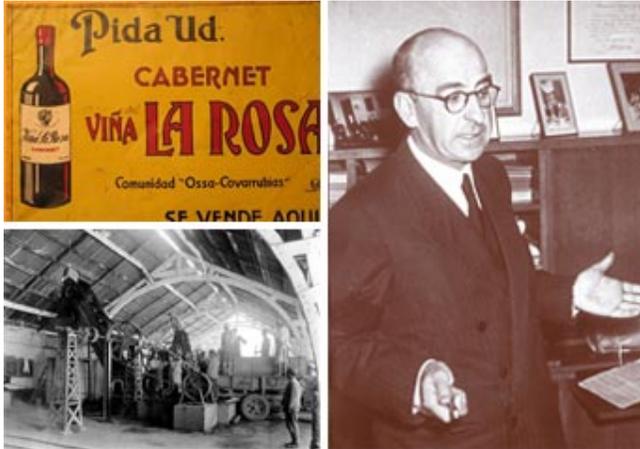


Historia



Fundada en 1824 por don Francisco Ignacio Ossa y Mercado, Viña La Rosa es una de las viñas más antiguas de Chile, y es renombrada por sus vinos, consistentemente excelentes.

Ese año, don Francisco Ignacio Ossa y Mercado - importante minero del norte de Chile - decidió comprar una hacienda para Gregorio Ossa Cerda, su

primogénito. Se enamoró de la belleza del valle del río Cachapoal, un lugar ubicado al sur de la ciudad de Santiago donde encontró tierras productivas y con viñedos.

El dueño de estos terrenos era don Manuel Blanco Encalada, primer Presidente de Chile e importante actor de nuestra historia. La transacción llevada a cabo también incluyó vasijas para guardar el vino, bodegas y una casa patronal. Con parras importadas desde Francia mucho antes de que proliferara la plaga de la phylloxera, así comenzó la prolífica historia de la Hacienda y Viña La Rosa.

El sello de la familia Ossa sigue presente en este emprendimiento vitivinícola iniciado hace casi dos siglos. Hoy, Viña La Rosa exhibe con orgullo las consecuencias del enorme proceso de desarrollo que vivió – a partir de la década de 1930 - gracias a la dirección de don Recaredo Ossa Undurraga - afectuosamente llamado "don Reca".

Desde 1987 en adelante, Ismael Ossa Errázuriz - hijo de don Reca y actual presidente del directorio de Viña La Rosa - ha mostrado igual pasión por la tierra que sus antepasados. Él conforma la sexta generación de Ossa dedicados a la elaboración de vinos de gran calidad, en terrenos e instalaciones propios.

Instalaciones



Viña La Rosa dispone de las más modernas instalaciones.

Entre éstas podemos destacar:

Tanques de acero inoxidable con control de temperatura, y cuya actual capacidad es de 17 millones de litros.

Barricas de roble de marca Seguin Moreau (90% roble francés y 10% roble americano).

4 prensas neumáticas (Bücher).

Una bodega con temperatura controlada, con capacidad para albergar 720.000 botellas.

2 líneas de embotellado: cada una con una capacidad para procesar 3.000 botellas por hora.

Una línea de embotellado separada para el vino espumante.

5 tanques isobarométricos para la producción de vino espumante.

1 laboratorio.

Una torre de degustación (de 16 mts. de altura), desde la cual se tiene una vista panorámica en 360° sobre la viña y sus viñedos.

Varias mesas de selección.

Los Viñedos



Viña La Rosa es dueña de 864,1 hectáreas (2.135,2 acres) de viñedos plantados en el Valle del Cachapoal. Los viñedos están distribuidos en tres fundos:

La Rosa — Peumo
La Palmería de Cocalán
Cornellana

El Valle del Cachapoal está ubicado en la cálida zona de Chile central, a dos horas y media al sur de Santiago, la capital del país.

Situado hacia el norte del Valle del Rapel, el Valle del Cachapoal es una de las tradicionales zonas vitivinícolas del país. En este lugar, Viña La Rosa goza de una posición única, pues parte de sus viñedos se extienden hasta bordear el río Cachapoal. El clima aquí es ideal para el crecimiento de uvas *vitis vinifera* de muy buena calidad. El Valle del Cachapoal está protegido por el cordón montañoso costero, lo que ayuda a reducir la influencia del frío y la de los vientos húmedos procedentes del océano Pacífico.

Debido a su particular ubicación en el Valle del Cachapoal, nuestros fundos Cornellana y La Palmería de Cocalán son protegidos por este verdadero escudo montañoso. Por otro lado, al estar ubicado en una meseta cerca del río Cachapoal, nuestro fundo La Rosa—Peumo se beneficia por una mayor exposición a la influencia del Pacífico, lo cual se traduce en un excelente clima para los vinos blancos.

Suelo

Los suelos que se encuentran en el área del Cachapoal son de tipo alluvial-colluvial. Con moderado contenido de materia orgánica y un buen drenaje. Ello resulta en parras con un buen balance, una buena proporción de frutos, bajos rendimientos, uvas de intensos sabores, etc.

Clima

El valle del Cachapoal tiene un clima templado - que frecuentemente se compara con los valles mas famosos del mundo. Está situado entre los paralelos 33 y 34, y sólo se encuentra a 30 kms. (19 millas) al interior, desde el océano Pacífico. Los cálidos y asoleados días de verano son temperados durante las noches por frescas brisas provenientes del oeste y los veranos medianamente calurosos son seguidos por frescos otoños y también inviernos relativamente templados.

Cachapoal tiene la reputación de poseer una de las temporadas más largas y parejas de maduración, lo cual permite conseguir el justo nivel de madurez y, a la vez, retener el buen nivel de acidez necesario para la frescura de la fruta. Esto provee un excelente carácter varietal, con taninos redondos, muy buenos sabores y un excelente balance de la acidez.

(Para más información, ver el Informe de Cosecha 2006).

Caracteres Varietales del Valle del Cachapoal

Cabernet Sauvignon

Sabor a frutos rojos (cassis), eucaliptus y menta. Elegante en el paladar, tiene un final largo y de gran persistencia.

Merlot

Un vino de color intenso, con gran riqueza y concentración en boca.

Shiraz

Un color de gran riqueza e intensidad, de sabor generoso y con aromas dulces de frutas maduras.

Carmenère

Generoso en frutos rojos, con taninos muy presentes pero suaves, y mora madura.

Chardonnay

Sugiere sabores de manzana, higos, melón, pomelo y durazno.

Sauvignon Blanc

Profundidad y elegancia, frescura bien balanceada y un sabor donde predominan las grosellas frescas.