

BRISANDES

CHARDONNAY 2023

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

Situado entre el Océano Pacífico y la Cordillera de la Costa, el denominación se beneficia del efecto regulador de temperaturas de la fría corriente de Humboldt. El clima oceánico se combina con los suelos poco profundos y relativamente pobres de esta región para generar condiciones ideales para la producción de vinos blancos frescos y aromáticos.

Terruño : Los Vascos tiene una gran diversidad de suelos. El centro de la propiedad, en el fondo del valle, está compuesto por aluviones de arcilla y arena producto de la erosión de las colinas graníticas vecinas, así como de suelos muy duros de "tosca" formados por cenizas volcánicas que han sido transportadas por los ríos en las llanuras y se han compactado con el paso del tiempo.

Las uvas provienen principalmente de las áreas más frías de la propiedad de Los Vascos en el Valle de Colchagua.

■ RESUMEN DE COSECHA

Un invierno con lluvias moderadas, dio paso a una primavera de temperaturas promedio, donde hubo una helada que afectó al chardonnay debido a que es una variedad de brotación temprana. Al final de la primavera comenzó a elevarse la temperatura y se mantuvo en niveles sobre lo normal durante todo el verano, transformando la temporada en un año caluroso, similar al 2019.

■ PROCESO DE VINIFICACIÓN

Las uvas se cosechan durante la noche, cuando las temperaturas están en su punto más bajo. Luego de unas cuantas horas de maceración en frío, las uvas se prensan y someten a fermentación a baja temperatura en cubas de acero inoxidable con el fin de preservar todo su potencial aromático. Una parte de la mezcla se cría con sus lías a fin de obtener un buen equilibrio entre cuerpo y frescura.

■ NOTAS DE CATA

Su color es amarillo nítido con ribetes dorados.

En nariz aparecen notas a Piña, durazno y plátano, acompañado de flores blancas y toques de frutos secos.

El inicio en boca es suave, dando paso a un volumen agradable que se equilibra con una acidez presente que le da tensión y persistencia.

Una temporada que nos llevó a cosechar más rápido y temprano, lo que se refleja en un vino frutal y tenso.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas: Chardonnay 100%

Graduación: 14 % vol.

pH: 3.2

Acidez total: 3.87 g/l