# SAUVIGNON BLANC 2021

En Los Vascos, generación tras generación, nos dedicamos al cuidado de nuestros viñedos y huertos, preservando nuestro ecosistema único. Estamos comprometidos con nuestra tierra y con el bienestar de nuestra comunidad rural. Juntos, cultivamos para sembrar el futuro.

## 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

El invierno fue lluvioso y la primavera fresca, con temperaturas máximas que nunca superaron los 26°C. Las lluvias sólo aparecieron por un breve lapso a principios del verano, acompañadas de temperaturas inusualmente frescas, lo que hace que esta temporada sea sin duda la más fría hasta la fecha. Para identificar la mejor fecha de vendimia, la propiedad debió llevar a cabo un seguimiento las 24 horas del día, que incluyó la cata y el control de la madurez de las uvas.
Las uvas de Los Vascos se cosecharon temprano, el 28 de febrero, y las de Paredones más tarde, el 22 de abril. Dadas las temperaturas moderadas que se registraron tanto en primavera como en verano, esta añada ofreció las condiciones ideales para la producción de un vino expresivo y equilibrado.

## 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

Característico color amarillo pajizo pálido con reflejos verdes. Vino de aromas expresivos y potentes, sobre todo pimiento verde, espárragos y maracuyá. En boca se percibe una agradable tensión con excelente acidez, una sensación golosa y un final persistente que llama a una segunda copa. A medida que se descubre el vino, se asienta y florece su delicioso carácter mineral.

### INFORMACIÓN TÉCNICA

**Uvas** : Sauvignon blanc 100%
**Rendimiento** : 70 hL/ha
**Graduación** : 12.5 % vol.
**pH** : 3.05
**Acidez total** : 4.63 g/l