

LOS VASCOS

ALBARIÑO 2022

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

Ubicado entre la Cordillera de la Costa y la majestuosa Cordillera de Los Andes, de clima mediterráneo y terroirs privilegiados, el Valle de Colchagua es cuna de grandes vinos en Chile.

La propiedad de Los Vascos se ubica a los pies de la Cordillera de la Costa, a 200 km al suroeste de Santiago, en el área en que predominan las temperaturas menos elevadas de Colchagua y donde los viñedos se benefician de la influencia fría del Océano Pacífico.

Terruño : Años de ensayos con distintas variedades de uva blanca nos permitieron desarrollar practicas vitícolas específicas para plantar y cultivar esta variedad que mejor desarrolla sus aromas y estructura en presencia de brisa marina. En Los Vascos proviene del Océano Pacífico, situado a 40 kilómetros, y disminuye la temperatura en las tardes, logrando una oscilación térmica de hasta 20°C. Los cuarteles se encuentran en la parte plana del viñedo, la que posee suelos de profundidad media-alta y texturas más finas, ideal para mantener el carácter y tipicidad.

■ RESUMEN DE COSECHA

Esta temporada se caracterizó por lluvias moderadas y continuó con una primavera e inicio de verano muy frío, pero poco a poco las temperaturas fueron aumentando y se mantuvieron muy estables durante toda la temporada, sin llegar a temperaturas extremas lo cual permitió obtener una madurez ideal que produjo uvas de gran expresión aromática y equilibradas.

La cosecha fue manual y comenzó muy temprano en la mañana del 1 de Marzo, esto nos permitió tener antes del mediodía toda la fruta macerando en nuestras prensas.

■ PROCESO DE VINIFICACIÓN

La uva es despallada, enfriada y depositada en las prensas, donde es macerada por 8 horas. Posterior a la maceración, se escurre el mosto y se comienza con el prensado.

El mosto se trata de proteger lo más posible del oxígeno, buscando conservar principalmente los aromas característicos.

Luego de la decantación en frío, que ocurre entre 4 a 7°C, se mantiene el mosto con sus borras en estabulación en frío por 2 semanas. Se fermenta a baja temperatura (12-15°C) y se guarda en tanques de acero inoxidable.

■ NOTAS DE CATA

El color es un atractivo amarillo verdoso brillante.

En nariz resaltan aromas frutales a durazno, damasco y pera, acompañado de suaves notas florales de acacia y azahar. A medida que se va abriendo aparecen otras notas a manzana verde y naranja que le otorgan una complejidad que sorprende.

En boca los aromas adquieren mayor intensidad, la acidez es refrescante y hace que la persistencia sea la protagonista de este vino.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas : Albariño 100%
Graduación : 13.5 % vol.
pH : 3.09
Acidez total : 4.33 g/l