



LOS VASCOS

ALBARIÑO 2022

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

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 prácticas 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