SAUVIGNON BLANC 2025

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

Un invierno lluvioso y frío dio paso a una primavera con condiciones habituales. El inicio del verano fue bastante cálido, lo que provocó un desarrollo muy rápido de las variedades de ciclo corto como el Chardonnay y el Sauvignon Blanc. Tras algunas olas de calor, el verano se instaló con temperaturas por debajo de la media. La temporada concluyó con un otoño moderado y dentro de lo normal. Un año que se anticipaba caluroso, pero que finalmente resultó bastante equilibrado.

PROCESO DE VINIFICACIÓN

La uva se cosecha de manera manual y mecánica, es despalillada, enfriada y depositada en las prensas, donde es macerada hasta por 12 horas. Posterior a la maceración, se escurre el mosto y se comienza con el prensado. Bajo monitoreo constante, se evalúa y se decide el corte en base a degustación y parámetros analíticos.
El mosto se trata de proteger lo más posible del oxígeno, buscando conservar el color y los aromas característicos.
Luego de la decantación en frio, que ocurre entre 4 a 7°C, se mantiene el mosto con sus borras en estabulación en frio por 2 semanas. Se inocula y se comienza la fermentación en tanques de acero inoxidable. La temperatura no supera los 15°C.
Finalmente se hace la mezcla y se guarda en tanques de acero inoxidable.

NOTAS DE CATA

Color pálido con reflejos verdosos.
En nariz se perciben aromas de flores blancas, ralladura de limón, boj y frutas blancas.
En boca, una bella tensión aporta frescura y equilibrio al vino.
El final es expresivo y complejo, pero sin exuberancia.
Un vino que se irá revelando con el tiempo.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas : Sauvignon blanc 100%
Graduación : 12 % vol.
pH : 3,1
Acidez total : 4,4 g/l