

LOS VASCOS

THE EUCALYPTUS 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

Desde la cordillera de la Costa hasta los contrafuertes de la cordillera de los Andes, el clima mediterráneo de Colchagua y sus privilegiados terruños la han convertido en un lugar privilegiado para la producción de vinos de calidad en Chile. La finca Los Vascos se encuentra a los pies de la cordillera de la Costa, a 200 km al suroeste de Santiago, en la parte más fría de Colchagua, donde las viñas se benefician de la influencia refrescante natural del Océano Pacífico.

Terruño : Los Vascos se compone de una gran diversidad de suelos. El corazón de la finca, en el fondo del valle, está formado por aluviones de arena y arcilla dejados por la erosión de las colinas graníticas vecinas, así como por Tosca, un suelo muy duro formado por cenizas volcánicas que han sido transportadas por los ríos hasta las llanuras y compactadas con el tiempo.

Las uvas proceden principalmente de las zonas más frescas 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 vendimian antes del amanecer para conservar el máximo de frescura. A su llegada a la bodega, se prensan y fermentan a baja temperatura en depósitos de acero inoxidable para preservar su potencial aromático. El vino se cría parcialmente sobre sus lías, lo que le confiere su sabor único.

■ 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