



LOS VASCOS

ALBARIÑO 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

La uva proviene de la propiedad en Peralillo, que se ubica hacia el final del valle de Colchagua, a 40 kilómetros del mar. Años de ensayos con distintas variedades de uva blanca nos permitieron desarrollar prácticas vitícolas específicas para plantar y cultivar esta variedad, donde la presencia de una brisa marina proveniente del Océano Pacífico genera una oscilación térmica entre el día y la noche de 20°C, lo cual ayuda a mantener el frescor y tipicidad de esta variedad. Los cuarteles se encuentran en la parte plana del viñedo con suelos de profundidad media-alta y texturas más finas.

Terruño : Suelos de profundidad media-alta, con textura franco acrillosa.

■ 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 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. Bajo monitoreo constante, se evalúa y se decide el corte entre mosto gota y prensa en base a degustación y parámetros analíticos. 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

Color amarillo pálido con reflejos verdes.

En nariz es complejo, con notas de cítricos como el pomelo y la mandarina, acompañadas de toques de durazno y damasco. Se suman notas de flores blancas y enebro.

En boca, los aromas se intensifican, revelando plenamente los matices florales y el volumen del vino. Este equilibrio, sostenido por una acidez bien controlada, brinda una agradable y persistente sensación final.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas : Albariño 100%
Graduación : 13 % vol.
pH : 3,1
Acidez total : 4,1 g/l