

# BRISANDES

## SAUVIGNON BLANC 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

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 con precipitaciones moderadas dio paso a una primavera en la que inicialmente se registraron temperaturas normales que siguieron subiendo hasta llegar por encima de lo normal en febrero y marzo, convirtiendo la estación en un año muy cálido, similar a 2019.

### ■ 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 frío, que ocurre entre 4 a 7°C, se mantiene el mosto con sus borras en estabulación en frío 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

El color es cristalino con un ligero tinte verdoso.

En nariz es fresco y aromático, con notas de pimienta, espárragos, manzana verde y lima, seguidas de notas más tropicales de fruta de la pasión y lichi.

En boca, el vino tiene una tensión encantadora y delicados aromas cítricos. Una expresión viva y compleja del Sauvignon Blanc chileno.



### INFORMACIÓN TÉCNICA

**Uvas :** Sauvignon blanc 100%

**Graduación :** 12.6 % vol.

**pH :** 3.13

**Acidez total :** 4.24 g/l