

LOS VASCOS

CROMAS

CHARDONNAY GRAN RESERVA 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

Las uvas provienen de dos viñedos diferentes: Los Vascos, ubicado en Peralillo, en el valle de Colchagua, a 40 kilómetros del mar, y Litueche, ubicado en el valle de Colchagua, a 25 kilómetros del mar. La mezcla de estos dos orígenes nos permite obtener el equilibrio perfecto.

Terruño : Las parcelas están ubicadas en suelos profundos con texturas finas, otorgando un mayor vigor a la planta, lo que nos permite proteger la fruta cuando el verano alcanza temperaturas elevadas durante el día. En Litueche, Colchagua Costa, las temperaturas máximas no superan los 28°C lo que garantiza preservar la acidez y el potencial aromático.

■ RESUMEN DE COSECHA

Un invierno con lluvias moderadas, dio paso a una primavera que en principio se comportó con temperaturas normales y poco a poco se fueron elevando hasta llegar a niveles sobre lo normal durante Febrero y Marzo, transformando la temporada en un año caluroso, similar al 2019.

■ PROCESO DE VINIFICACIÓN

Después de la cosecha, la uva es despalillada, enfriada y depositada en las prensas, donde se macera por 8 horas. El mosto se protege parcialmente del oxígeno, ya que se busca generar un color más dorado y notas aromáticas más complejas. Luego de la decantación en frío por 2 a 3 días, se realiza una estabulación por 10 días para obtener todo el potencial aromático y una boca de buen volumen. La uva de Peralillo se fermenta en tanques de acero inoxidable, en cambio la proveniente de Litueche en Fudre y barricas. Los vinos se mantienen sobre lías, buscando volumen y complejidad. Finalmente se hace la mezcla y se guarda en cubas de cemento.

■ NOTAS DE CATA

Color amarillo con reflejos dorados.

En nariz, se destacan aromas de frutas y flores como piña, mango, jazmín y durazno blanco. También se encuentran notas más sutiles de pedernal y frutos secos.

En boca, la acidez es vibrante y jugosa. Su buena concentración aporta cremosidad y ofrece longitud y mineralidad.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas : Chardonnay 100%

Graduación : 14 % vol.

pH : 3,11

Acidez total : 3,95 g/l