

LOS VASCOS

CROMAS

CHARDONNAY GRAN RESERVA 2024

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

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 temperaturas superiores a la media permitió una brotación temprana. La primavera fue fría en contraste con el inicio del verano, que resultó relativamente cálido. Posteriormente, las temperaturas volvieron a los valores medios y se estabilizaron, sin superar los 35°C. Un año de condiciones variables que, en definitiva, resultó ser relativamente fresco.

■ 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 amarilla con reflejos dorados.

La nariz ofrece aromas de piña fresca, lima, pera y manzana verde, que se funden con matices más complejos de piedra de fusil y avellana.

En boca es amplio y equilibrado, con una bella tensión que prolonga la persistencia en el final.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas : Chardonnay 100%

Graduación : 14 % vol.

pH : 3,15

Acidez total : 4,05 g/l