



PRIMO  
—  
LOS VASCOS

## SEMILLON D.O. APALTA 2024

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 :** Región Central, Chile

Apalta es un valle en forma de herradura en la Región Central de Chile, limitado al sur por el río Tinguiririca y rodeado por colinas de granito cubiertas de bosques nativos de hualo. Apalta es una de las últimas zonas de Chile donde se cultiva la uva Semillón.

**Terruño :** Las uvas proceden de una parcela denominada "Las 90 Hileras", que data de 1930. Los suelos son franco-arenosos sobre arenas graníticas resultantes de la erosión de las colinas circundantes. La capa superficial del suelo es menos profunda y arcillosa que en otros lugares de la propiedad, lo que permite a las raíces penetrar hasta 3 metros de profundidad y acceder a suficiente humedad durante todo el periodo vegetativo sin necesidad de riego. La proximidad de las altas colinas limita la exposición al sol, preservando la frescura del vino. Las cepas no injertadas, procedentes de una selección masal histórica, mantienen naturalmente el equilibrio y producen menos uvas pero muy concentradas.

### ■ PROCESO DE VINIFICACIÓN

Las uvas se despalillan, se enfrían y se colocan en la prensa. Tras la decantación en frío, que tiene lugar entre 4 y 7°C, el mosto claro se separa de los sedimentos y se traslada a huecos de cemento y barricas, donde tiene lugar la fermentación alcohólica. Las temperaturas no superan los 16°C y la fermentación dura unas dos semanas. Después, el vino se mantiene sobre sus lías, que se remueven una vez al día para aumentar su volumen. Unos 9 meses después, se hace la mezcla. La base procede de los huecos de cemento, mientras que los componentes de la barrica añaden cierta complejidad.

#### INFORMACIÓN TÉCNICA

**Uvas :** Semillon 100%

