



PRIMO
—
LOS VASCOS

PINOT NOIR D.O. VALLE DE LEYDA 2023

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 : San Antonio, Chile

El viñedo está ubicado en Leyda, una de las regiones vinícolas en auge de Chile dentro del Valle de San Antonio. Situado al oeste de la Cordillera de la Costa, el viñedo se encuentra a 11 km del Océano Pacífico y a 6 km del río Maipo. Las mañanas nubladas y la refrescante corriente de Humboldt moderan las temperaturas estivales, manteniéndolas por debajo de los 24°C. Este clima óptimo permite una maduración gradual de la uva, dando lugar a vinos de buena acidez.

Terruño : La parcela está situada en la cima de una colina, caracterizada por un suelo formado por un primer horizonte arcilloso de origen fluvial y un segundo horizonte de suelo limo-arenoso de origen granítico. La presencia de carbonato cálcico activo entre estos horizontes confiere al vino una tensión y una textura características.

■ 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 muy caluroso, similar al 2019.

■ PROCESO DE VINIFICACIÓN

Las uvas se vendimian a mano y comienzan a procesarse por la mañana. Tras una cuidadosa selección y despalillado, se colocan en depósitos abiertos, conservándose un 10% de racimos enteros. La temperatura de fermentación no supera los 25°C. No se efectúan remontados; la extracción se realiza únicamente mediante un suave bazuqueo manual. La maceración dura unos 15 días. Posteriormente, el vino se trasiega y tiene lugar la fermentación maloláctica. Una vez finalizada, el vino se trasiega a depósitos de cemento y un 30% pasa a barricas de primer y segundo uso de 400 y 500 L, tostadas específicamente para esta variedad, donde envejecerá durante 12 meses.

■ NOTAS DE CATA

En nariz es intenso y complejo, con notas ácidas de guinda, frambuesa, fresa e hibiscus. Poco a poco se abren aromas de sotobosque, hoja y trufa, que, junto con las notas frutales, aportan gran complejidad aromática.

En boca tiene buen volumen, con una acidez refrescante y taninos cretáceos que le otorgan persistencia y vivacidad.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas : Pinot Noir 100%

Graduación : 13 % vol.

pH : 3,45

Acidez total : 3,61 g/l