



PRIMO
—
LOS VASCOS

PINOT NOIR D.O. VALLE DE LEYDA 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 : 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.

■ 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

INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas : Pinot Noir 100%

