



SAUVIGNON BLANC 2017

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.

■ RESUMEN DE COSECHA

La temporada estuvo marcada por fuertes heladas durante la primera semana de septiembre, que fueron atenuándose durante la primavera.

A diferencia de otros años, se registró una baja ocurrencia de nieblas matinales.

Los meses de diciembre y enero fueron muy calurosos, sin embargo a partir de febrero, las temperaturas disminuyeron paulatinamente.

Las altas temperaturas tuvieron como resultado un adelanto de la cosecha que además redundó en un menor de rendimiento ocasionado principalmente por el menor tamaño y peso del racimo, que a su vez produjo uvas más concentradas y de mejor calidad.

■ PROCESO DE VINIFICACIÓN

La fruta es seleccionada antes de ser enfriada y macerada por algunas horas. Luego se prensa, obteniéndose el jugo que será fermentado a bajas temperaturas para mantener intacto todo su potencial.

■ NOTAS DE CATA

La cosecha 2017 del Sauvignon Blanc de Los Vascos exhibe el color amarillo pálido con tintes verdosos característicos de esta cepa. En nariz predominan aromas de melón, manzana verde, piña y lima, además de especiales notas a hierbas como limoncillo y cedrón. En boca muestra buen volumen y una excelente estructura. Servir frío, entre 10 y 12°C.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas: Sauvignon blanc 100%

Graduación: 13 % vol.

pH: 3.1

Acidez total: 4.2 g/l

Azúcar residual: 1.7 g/l