

LOS VASCOS

ALBARIÑO 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 : Colchagua, Chile

La uva proviene de la propiedad en Peralillo, que se ubica hacia el final del valle de Colchagua, a 40 kilómetros del mar. Años de ensayos con distintas variedades de uva blanca nos permitieron desarrollar prácticas vitícolas específicas para plantar y cultivar esta variedad, donde la presencia de una brisa marina proveniente del Océano Pacífico genera una oscilación térmica entre el día y la noche de 20°C, lo cual ayuda a mantener el frescor y tipicidad de esta variedad. Los cuarteles se encuentran en la parte plana del viñedo con suelos de profundidad media-alta y texturas más finas.

Terruño : Suelos de profundidad media-alta, con textura franco acrillosa.

■ RESUMEN DE COSECHA

Un invierno de temperaturas superiores al promedio generó una brotación temprana. La primavera fue fría en comparación con el comienzo relativamente cálido del verano. Las temperaturas volvieron a la media y se estabilizaron.

■ PROCESO DE VINIFICACIÓN

La uva es despalillada, enfriada y depositada en las prensas, donde es macerada por 8 horas. Posterior a la maceración, se escurre el mosto y se comienza con el prensado. Bajo monitoreo constante, se evalúa y se decide el corte entre mosto gota y prensa en base a degustación y parámetros analíticos. El mosto se trata de proteger lo más posible del oxígeno, buscando conservar principalmente los aromas característicos. Luego de la decantación en frío, que ocurre entre 4 a 7°C, se mantiene el mosto con sus borras en estabulación en frío por 2 semanas. Se fermenta a baja temperatura (12-15°C) y se guarda en tanques de acero inoxidable.

■ NOTAS DE CATA

El color es un pálido amarillo verdoso.

En nariz resaltan aromas frutales a durazno blanco y notas cítricas, acompañado de suaves notas florales de jazmín. A medida que se va abriendo aparecen otras notas como maracuya y feijoa.

En boca los aromas adquieren mayor intensidad, la acidez es refrescante y está bien balanceada con un toque salino y buena persistencia.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas : Albariño 100%
Graduación : 13 % vol.
pH : 3,08
Acidez total : 4,55 g/l