

LOS VASCOS CHAGUAL

SAUVIGNON BLANC 2022

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 valle costero de San Antonio se ubica en la Región de Valparaíso, a 165 km hacia el norte de Viña Los Vascos. Ubicado a menos de 20 km del Océano Pacífico, es un clima costero que permite que sus uvas maduren lentamente, preservando así su acidez y carácter aromático.

Terruño : Los suelos de origen granítico tienen buen drenaje y bajo contenido en nutrientes, por lo que las raíces están obligadas a explorar a mayor profundidad para nutrirse. Estas condiciones, sumadas a la influencia del Océano Pacífico, permiten que el Sauvignon Blanc se exprese en toda su amplitud

Terruño : Los suelos de origen granítico tienen buen drenaje y bajo contenido en nutrientes, por lo que las raíces están obligadas a explorar a mayor profundidad para nutrirse. Estas condiciones, sumadas a la influencia del Océano Pacífico que se encuentra a escasos 20 km, permiten que las uvas maduren con lentitud, obteniendo una excelente acidez y una gran expresión aromática.

■ RESUMEN DE COSECHA

Esta temporada comenzó con un invierno poco lluvioso y una primavera fría. Las temperaturas fueron bajas al principio del verano, sin embargo, fueron aumentando poco a poco y se mantuvieron muy estables durante toda la temporada, sin llegar a temperaturas extremas, lo que permitió obtener una maduración ideal para la producción de uvas de gran equilibrio y calidad. El valle de San Antonio es notablemente más fresco que el de Peralillo, por lo que la cosecha de esta variedad se realiza, como es de esperar, más tarde en la temporada. Este año, la vendimia comenzó el 9 de abril. Las labores de cosecha se llevan a cabo por la noche para mantener la uva fresca durante todo el proceso, desde el transporte hasta la recepción en la bodega. Esto nos permite vinificar uvas sanas y aprovechar todo el potencial aromático característico de esta variedad.

■ PROCESO DE VINIFICACIÓN

Las uvas se cosechan durante la noche, cuando las temperaturas están en su punto más bajo. Luego de unas cuantas horas de maceración en frío, las uvas se prensan y someten a fermentación a baja temperatura en cubas de acero inoxidable con el fin de preservar todo su potencial aromático. Una parte de la mezcla se cría con sus lías a fin de obtener un buen equilibrio entre cuerpo y frescura.

■ NOTAS DE CATA

Color pálido con matices verdosos sobre un fondo levemente amarillo. Nariz intensa y compleja, marcada por notas de frutos exóticos como maracuyá, lichi y piña, toques cítricos de cáscara de limón y sutiles toques herbáceos de chile verde y hoja de tomate. El paladar es jugoso, con un buen equilibrio entre volumen y acidez y un retrogusto más herbal y fresco que refleja la autenticidad de un vino originario de un terroir costero.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas : Sauvignon blanc 100%

Graduación : 13.5 % vol.

pH : 3.22

Acidez total : 4.09 g/l