



LOS VASCOS

SAUVIGNON BLANC 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 : Colchagua, Chile

Situada entre el Océano Pacífico y la Cordillera de la Costa, Viña Los Vascos se beneficia del efecto regulador de temperaturas de la fría corriente de Humboldt. El clima oceánico se combina con los suelos poco profundos y relativamente pobres de esta región para generar condiciones ideales para la producción de vinos blancos frescos y aromáticos.

Terruño : La uva viene de dos orígenes. Un 60% proviene del Fundo Los Vascos en Peralillo, que se ubica hacia el final del valle de Colchagua. El 40% restante, de un fundo en Paredones, ubicado a 7 kilómetros del mar.

Años de ensayos en distintos clones y de desarrollar prácticas vitícolas específicas, nos permitieron plantar esta variedad y cultivarla de la manera ideal en Peralillo. Los cuarteles se encuentran en la parte plana del viñedo, la que posee suelos de profundidad media-alta y texturas más finas, ideal para mantener el carácter de la variedad.

En Paredones el suelo es más delgado, de carácter granítico, lo que aporta una gran mineralidad. Además, la proximidad al mar permite conservar la acidez y el potencial aromático.

El origen de ambas uvas es un complemento perfecto

■ 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

La uva se cosecha de manera manual y mecánica, es despalillada, enfriada y depositada en las prensas, donde es macerada hasta por 12 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 en base a degustación y parámetros analíticos.

El mosto se trata de proteger lo más posible del oxígeno, buscando conservar el color y 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 inocula y se comienza la fermentación en tanques de acero inoxidable. La temperatura no supera los 15°C.

Finalmente se hace la mezcla y se guarda en tanques de acero inoxidable.

■ NOTAS DE CATA

Cristalino, el color nos habla de su frescor con sus leves ribetes verdosos.

En nariz es intenso con aromas que se mueven desde ají verde y espárragos, hasta frutas blancas como manzana verde y lima, pasando por notas más tropicales como maracuyá y lichi. En boca destaca por su acidez, frescor y tensión. Un Sauvignon Blanc fresco, pero a la vez complejo que invita a disfrutarlo con frutos del mar.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas : Sauvignon blanc 100%

Graduación : 12.6 % vol.

pH : 3.13

Acidez total : 4.24 g/l

Azúcar residual : 1.17 g/l