

# LOS VASCOS

## ALBARIÑO 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 :** Colchagua, Chile

Ubicado entre la Cordillera de la Costa y la majestuosa Cordillera de Los Andes, de clima mediterráneo y terroirs privilegiados, el Valle de Colchagua es cuna de grandes vinos en Chile.

La propiedad de Los Vascos se ubica a los pies de la Cordillera de la Costa, a 200 km al suroeste de Santiago, en el área en que predominan las temperaturas menos elevadas de Colchagua y donde los viñedos se benefician de la influencia fría del Océano Pacífico.

**Terruño :** 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 practicas vitícolas específicas para plantar y cultivar esta variedad que mejor desarrolla sus aromas y estructura en presencia de brisa marina. En Los Vascos proviene del Océano Pacífico y disminuye la temperatura en las tardes, logrando una oscilación térmica de hasta 20°C. 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 y tipicidad.

### ■ 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, transformado la temporada en un año muy caluroso, similar al 2019.

### ■ PROCESO DE VINIFICACIÓN

La uva es despallada, 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 amarillo verdoso brillante.

En nariz resaltan aromas frutales a durazno blanco, damasco y papaya, acompañado de suaves notas florales de jazmín. A medida que se va abriendo aparecen otras notas como miel y toques cítricos.

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 :** 13,2 % vol.  
**pH :** 3,03  
**Acidez total :** 4,05 g/l