ALBARIÑO 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
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 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 frio, que ocurre entre 4 a 7°C, se mantiene el mosto con sus borras en estabulación en frio 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