



CHARDONNAY 2018

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 : Las uvas utilizadas en este vino provienen de los terroirs más fríos del Valle de Colchagua y de productores del vecino Valle de Casablanca.

■ RESUMEN DE COSECHA

El invierno registró buenas temperaturas y abundantes lluvias (en torno a 450 mm, equivalentes a 80% del total caído en el año). La primavera también fue bastante lluviosa (alrededor de 90 mm), lo que permitió que los suelos recibieran una buena cantidad de agua para la etapa de crecimiento de las vides que se inició con condiciones muy propicias dada la ausencia de heladas primaverales. El verano comenzó con temperaturas elevadas en diciembre, muy similares a las del año anterior pero con características incluso mejores ya que en los meses de enero, febrero y marzo no se registraron temperaturas extremas y predominaron los días nublados, lo que permitió que las uvas maduraran lentamente. Por otra parte, la ausencia de lluvias permitió a nuestro equipo técnico esperar el momento óptimo de cosecha. La vendimia comenzó el 5 de marzo y finalizó el 29 del mismo mes.

■ PROCESO DE VINIFICACIÓN

Las uvas se cosechan durante la noche, cuando las temperaturas están en su punto más bajo, a fin de preservar al máximo su frescura. Al llegar a bodega, las uvas se prensan y fermentan a baja temperatura en cubas de acero inoxidable para preservar todo su potencial aromático. Una parte del vino se cría en contacto con sus lías, lo que confiere al paladar una complejidad única.

■ NOTAS DE CATA

Este Chardonnay presenta un tenue color amarillo brillante. En nariz encontramos aromas a frutos como plátano, papaya, lima, y physalis sobre un fondo de té verde y manzanilla. Muy buena entrada en boca, untuoso, excelente persistencia y refrescante acidez. Se recomienda beber dentro de los 2 a 3 años siguientes a su embotellado para disfrutar de toda su juventud.

Temperatura de servicio: Entre 10-11°.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas : Chardonnay 100%

Graduación : 14 % vol.

pH : 3.16

Acidez total : 3.8 g/l