



CHARDONNAY 2019

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.

Terroño : 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

La temporada se inició menos precipitaciones que lo normal, por lo que fue necesario comenzar con los riesgos más temprano que lo habitual y mantener un control estricto los viñedos. Con una primavera normal y sin heladas, la brotación comenzó sin contratiempos. La característica climática más relevante de esta temporada fueron las temperaturas extremas registradas que se registraron a fines de enero y principios de febrero (donde la máxima llegó a 40,6° C). Debido a esto se tomó la decisión de adelantar la cosecha en 9 días con respecto a la temporada anterior con el objetivo de preservar el equilibrio entre una buena expresión aromática y los niveles de acidez total.

■ 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

Color amarillo brillante. Nariz muy expresiva y frutal, marcada por aromas de melón, chirimoya y physalis acompañados de notas de calabacín y calabaza verde. En boca revela excelente equilibrio y una agradable cremosidad.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas : Chardonnay 100%

Graduación : 14 % vol.

pH : 3.02

Acidez total : 4.02 g/l