CHARDONNAY 2025

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 : Los Vascos tiene una gran diversidad de suelos. El centro de la propiedad, en el fondo del valle, está compuesto por aluviones de arcilla y arena producto de la erosión de las colinas graníticas vecinas, así como de suelos muy duros de "tosca" formados por cenizas volcánicas que han sido transportadas por los ríos en las llanuras y se han compactado con el paso del tiempo.
Las uvas provienen principalmente de las áreas más frías de la propiedad de Los Vascos en el Valle de Colchagua.

RESUMEN DE COSECHA

Un invierno lluvioso y frío dio paso a una primavera con condiciones habituales. El inicio del verano fue bastante cálido, lo que provocó un desarrollo muy rápido de las variedades de ciclo corto como el Chardonnay y el Sauvignon Blanc. Tras algunas olas de calor, el verano se instaló con temperaturas por debajo de la media. La temporada concluyó con un otoño moderado y dentro de lo normal. Un año que se anticipaba caluroso, pero que finalmente resultó bastante equilibrado.

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 cristalino, de un amarillo brillante con reflejos dorados.
En nariz, revela aromas de frutas exóticas como la guayaba brasileña (feijoa), papaya, pera y melocotón amarillo, sutilmente entrelazados con notas cítricas, especialmente de pomelo.
En boca es equilibrado, con volumen y tensión, lo que aporta una gran armonía. Un ligero amargor en el final prolonga la degustación con elegancia y persistencia.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas : Chardonnay 100%
Graduación : 13.5 % vol.
pH : 3,13
Acidez total : 3,77 g/l