



# LOS VASCOS

## SAUVIGNON BLANC 2024

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

Situada entre el Océano Pacífico y la Cordillera de la Costa, Viña Los Vascos se beneficia del efecto regulador de temperaturas de la fría corriente de Humboldt. El clima oceánico se combina con los suelos poco profundos y relativamente pobres de esta región para generar condiciones ideales para la producción de vinos blancos frescos y aromáticos.

**Terruño :** La uva viene de dos orígenes. Un 60% proviene del Fundo Los Vascos en Peralillo, que se ubica hacia el final del valle de Colchagua. El 40% restante, de un fundo en Paredones, ubicado a 7 kilómetros del mar.

Años de ensayos en distintos clones y de desarrollar prácticas vitícolas específicas, nos permitieron plantar esta variedad y cultivarla de la manera ideal en Peralillo. 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 de la variedad.

En Paredones el suelo es más delgado, de carácter granítico, lo que aporta una gran mineralidad. Además, la proximidad al mar permite conservar la acidez y el potencial aromático.

El origen de ambas uvas es un complemento perfecto

### ■ RESUMEN DE COSECHA

Un invierno de temperaturas superiores al promedio generó una brotación temprana. La primavera fue fría en comparación con el comienzo relativamente cálido del verano. Las temperaturas volvieron a la media y se estabilizaron.

### ■ PROCESO DE VINIFICACIÓN

La uva se cosecha de manera manual y mecánica, es despalillada, enfriada y depositada en las prensas, donde es macerada hasta por 12 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 en base a degustación y parámetros analíticos.

El mosto se trata de proteger lo más posible del oxígeno, buscando conservar el color y 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 inocula y se comienza la fermentación en tanques de acero inoxidable. La temperatura no supera los 15°C.

Finalmente se hace la mezcla y se guarda en tanques de acero inoxidable.

### ■ NOTAS DE CATA

Color verdoso pálido.

Intenso en nariz, con notas cítricas y herbales. Después de algunos momentos, se desarrollan notas exóticas, con toques a maracuyá, piña fresca y durazno blanquillo.

En boca, se tiene la sensación de un vino jugoso y balanceado, con persistencia y una buena acidez.

Un vino que transmite la frescura de la temporada.



#### INFORMACIÓN TÉCNICA

**Uvas :** Sauvignon blanc 100%

**Graduación :** 12 % vol.

**pH :** 3,18

**Acidez total :** 4,18 g/l