SAUVIGNON BLANC 2019

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
Situado entre el Océano Pacífico y la Cordillera de la Costa, el Valle de Casablanca 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 : Las uvas de este vino provienen fundamentalmente de productores asociados del Valle de Casablanca, a unos 40 km al noroeste de Santiago, y de viñedos de Los Vascos ubicados en los sectores más fríos del Valle de Colchagua

RESUMEN DE COSECHA

La ausencia de heladas primaverales y de lluvias durante la primavera y el verano resultaron muy favorables para el buen desarrollo de la brotación, floración y madurez de la fruta, lo redundó en fruta de calidad excepcional. La marcada oscilación térmica entre noches frías y días muy calurosos permitió que las uvas desarrollaran su carácter frutal y expresión aromática y conservaran un excelente nivel de acidez.

PROCESO DE VINIFICACIÓN

Las uvas se cosechan durante la noche, cuando las temperaturas están en su punto más bajo. Luego de unas cuantas horas de maceración en frío, las uvas se prensan y someten a fermentación a baja temperatura en cubas de acero inoxidable con el fin de preservar todo su potencial aromático. Una parte de la mezcla se cría con sus lías a fin de obtener un buen equilibrio entre cuerpo y frescura.

NOTAS DE CATA

Suave color amarillo pajizo brillante. En nariz se perciben aromas a frutas como durazno, piña, pera y lichi, acompañados de notas cítricas y de manzanilla. En boca es equilibrado y suave, con un agradable frescor y vibrante final.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas : Sauvignon blanc 100%
Graduación : 13 % vol.
pH : 3
Acidez total : 4.15 g/l