



# PRIMO — LOS VASCOS

## PINOT NOIR D.O. VALLE DE LEYDA 2022

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** : San Antonio, Chile

El viñedo está ubicado en Leyda, una de las regiones vinícolas en auge de Chile dentro del Valle de San Antonio. Situado al oeste de la Cordillera de la Costa, el viñedo se encuentra a 11 km del Océano Pacífico y a 6 km del río Maipo. Las mañanas nubladas y la refrescante corriente de Humboldt moderan las temperaturas estivales, manteniéndolas por debajo de los 24°C. Este clima óptimo permite una maduración gradual de la uva, dando lugar a vinos de buena acidez.

**Terruño** : La parcela está situada en la cima de una colina, caracterizada por un suelo formado por un primer horizonte arcilloso de origen fluvial y un segundo horizonte de suelo limo-arenoso de origen granítico. La presencia de carbonato cálcico activo entre estos horizontes confiere al vino una tensión y una textura características.

### ■ RESUMEN DE COSECHA

Esta añada se caracterizó por unas precipitaciones moderadas, algo menos de lo habitual, y continuó con una primavera muy fría. El comienzo del verano fue frío, pero las temperaturas aumentaron gradualmente y se mantuvieron muy estables durante toda la temporada, sin llegar a extremos, lo que nos permitió obtener una maduración ideal que se tradujo en un gran equilibrio y calidad. Todo el bloque se vendimió a mano el 28 de marzo.

### ■ PROCESO DE VINIFICACIÓN

Las uvas se vendimian a mano y comienzan a procesarse por la mañana. Tras una cuidadosa selección y despallado, se colocan en depósitos abiertos, conservándose un 10% de racimos enteros. La temperatura de fermentación no supera los 25°C. No se efectúan remontados; la extracción se realiza únicamente mediante un suave bazuqueo manual. La maceración dura unos 15 días. Posteriormente, el vino se trasiega y tiene lugar la fermentación maloláctica. Una vez finalizada, el vino se trasiega a depósitos de cemento y un 30% pasa a barricas de primer y segundo uso de 400 y 500 L, tostadas específicamente para esta variedad, donde envejecerá durante 12 meses.

### ■ NOTAS DE CATA

Color rubí de capa media con reflejos granates.

En nariz, el vino es intenso y complejo. Inicialmente destacan notas florales, como rosa y clavo, junto con notas afrutadas de cereza ácida, cereza negra y grosella roja. También surgen toques de setas frescas, típicos de la variedad. En boca, transmite buen volumen y tensión con taninos calizos.



#### INFORMACIÓN TÉCNICA

**Uvas** : Pinot Noir 100%

**Graduación** : 14 % vol.

**pH** : 3.47

**Acidez total** : 3.56 g/l