



## SAUVIGNON BLANC 2018

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

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 temporada se presentó con un invierno moderadamente frío, sin riesgo de heladas entre septiembre y octubre y con eventos muy leves bajo los 0° C.

La primavera y el verano tuvieron mañanas muy húmedas, propias del Valle de Casablanca, dada la cercanía del valle con el Océano Pacífico (18 km en línea recta). Es importante señalar además que las condiciones descritas crean un ambiente propicio para una alta presión fitosanitaria, sin embargo, gracias a un estricto control se logró una cosecha con total sanidad.

Comparativamente con el año anterior tuvimos una temporada menos cálida, por lo tanto la evolución y la acumulación de azúcar fueron más lentas. Por este motivo tuvimos un grado alcohólico menor pero también se obtuvieron vinos más frescos con una agradable acidez y un equilibrio perfecto.

### ■ 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

Color amarillo verdoso pálido pero muy brillante. Aromas a melón verde, lima y lichi y notas a espárragos silvestres y hojas de cedrón fresco. En boca es muy suave, fresco y vibrante. Un excelente exponente de la variedad.

Se recomienda beber dentro de los 2 a 3 años siguientes a su embotellado para disfrutar de toda su juventud. Temperatura de servicio: 10 a 12°



#### INFORMACIÓN TÉCNICA

**Uvas :** Sauvignon blanc 100%

**Graduación :** 12.5 % vol.

**pH :** 3.0

**Acidez total :** 4.19 g/l