



PRIMO  
—  
LOS VASCOS

## CINSAULT D.O. VALLE DEL ITATA 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** : Itata, Chile

Itata, enclavada en la región austral de Chile, se erige como la zona vitivinícola más antigua del país. Nuestro viñedo está situado en el enclave costero de Coelemu, conocido por producir casi la mitad de las uvas Cinsault de Chile. Situado a sólo 30 km del Océano Pacífico y cerca del río Itata, se beneficia de la influencia de la niebla matinal y de "La travesía", un viento fresco de la tarde que mejora la salud de las vides. Durante el verano, una importante nubosidad proporciona luz filtrada, lo que permite una maduración lenta de la uva y preserva los delicados aromas frutales.

**Terruño** : Las uvas proceden de una parcela llamada Manzano de San Antonio, hogar de 3.000 cepas en vaso. Plantadas hace dos décadas a partir de una selección masal de cepas de 80 años, las vides florecen en suelos de arcilla roja profunda y granito adornados con destellos de mica. Situada en las empinadas laderas de Guarilhue Alto, a 300 metros sobre el nivel del mar, todas las tareas del viñedo se realizan a mano o con la ayuda de caballos.

### ■ 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 25 de marzo. Las uvas se vendimian fila por fila en cajas pequeñas para garantizar que no se magullen.

### ■ PROCESO DE VINIFICACIÓN

Las uvas se despalillan y se colocan en un depósito de acero inoxidable. La temperatura de fermentación oscila entre 22 y 25 °C. Una vez finalizada la maceración, que puede durar hasta 20 días, el vino se descuba y se coloca en depósitos de cemento, donde realizará la fermentación maloláctica y envejecerá durante 12 meses.

### ■ NOTAS DE CATA

Color rubí intenso con matices violáceos.

Predominan las notas frutales como frambuesa, fresa y sandía, complementadas con yogur de mora y notas herbáceas muy sutiles de laurel, té verde e hibisco. En boca, presenta un carácter vibrante y refrescante. Es un vino equilibrado con una textura suave y taninos delicados.



#### INFORMACIÓN TÉCNICA

**Uvas** : Cinsault 100%  
**Graduación** : 13,5 % vol.  
**pH** : 3,34  
**Acidez total** : 3,48 g/l