

LOS VASCOS CHAGUAL

SAUVIGNON BLANC 2023

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 valle costero de San Antonio se ubica en la Región de Valparaíso, a 165 km hacia el norte de Viña Los Vascos. Ubicado a menos de 20 km del Océano Pacífico, es un clima costero que permite que sus uvas maduren lentamente, preservando así su acidez y carácter aromático.

Los suelos de origen granítico tienen buen drenaje y bajo contenido en nutrientes, por lo que las raíces están obligadas a explorar a mayor profundidad para nutrirse. Estas condiciones, sumadas a la influencia del Océano Pacífico, permiten que el Sauvignon Blanc se exprese en toda su amplitud

Terruño : Los suelos de origen granítico tienen buen drenaje y bajo contenido en nutrientes, por lo que las raíces están obligadas a explorar a mayor profundidad para nutrirse. Estas condiciones, sumadas a la influencia del Océano Pacífico que se encuentra a escasos 20 km, permiten que las uvas maduren con lentitud, obteniendo una excelente acidez y una gran expresión aromática.

■ RESUMEN DE COSECHA

Un invierno con lluvias moderadas, dio paso a una primavera de temperaturas promedio, donde hubo una helada que afectó al viñedo debido a que es una variedad de brotación temprana, pero que afortunadamente influyó en la cantidad y no en la calidad de la uva. Al final de la primavera comenzó a elevarse la temperatura y se mantuvo en niveles sobre lo normal durante todo el verano, transformándose en un año caluroso al interior del Valle de San Antonio (similar al 2019), pero gracias a la cercanía con el Océano Pacífico de este viñedo, las temperaturas fueron bastante moderadas y permitió cosechar uvas equilibradas. La cosecha empezó el 31 de Marzo.

■ PROCESO DE VINIFICACIÓN

La vinificación es reductiva, es decir, se protege el mosto del oxígeno durante todo el proceso con el fin de preservar todo el potencial organoléptico de la variedad.

La uva es macerada en la prensa por 12 horas, luego se escurre y comienza el proceso de prensado a baja presión con el fin de obtener un mosto con buen potencial aromático y rico en acidez. Luego de la decantación en frío, que ocurre entre 4 a 7°C durante 5 días, se mantiene el mosto con sus borras en estabulación en frío por 2 semanas, posteriormente se inicia la fermentación, la cual se realiza en tanques de acero inoxidable a una temperatura que fluctúa entre los 11-15°C. Finalmente, el vino se guarda en tanques de acero inoxidable, donde se monitorea constantemente la temperatura con el fin de mantener todo su frescor.

■ NOTAS DE CATA

De color amarillo muy pálido con tintes verdosos.

En nariz es intenso, resaltando aromas a ají verde, espárrago y ciboulette, como también notas a lichi y maracuyá.

En boca es muy jugoso y tenso, con una acidez vibrante que le da persistencia. En retrogusto es más frutal, resaltando aromas a maracuyá y cascara de limón.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas : Sauvignon blanc 100%

Graduación : 13.1 % vol.

pH : 3.16

Acidez total : 3.91 g/l