



## PRIMO LOS VASCOS

### SEMILLON D.O. APALTA 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 :** Región Central, Chile

Apalta es un valle en forma de herradura en la Región Central de Chile, limitado al sur por el río Tinguiririca y rodeado por colinas de granito cubiertas de bosques nativos de hualo. Apalta es una de las últimas zonas de Chile donde se cultiva la uva Semillón.

**Terruño :** Las uvas proceden de una parcela denominada "Las 90 Hileras", que data de 1930. Los suelos son franco-arenosos sobre arenas graníticas resultantes de la erosión de las colinas circundantes. La capa superficial del suelo es menos profunda y arcillosa que en otros lugares de la propiedad, lo que permite a las raíces penetrar hasta 3 metros de profundidad y acceder a suficiente humedad durante todo el periodo vegetativo sin necesidad de riego. La proximidad de las altas colinas limita la exposición al sol, preservando la frescura del vino. Las cepas no injertadas, procedentes de una selección masal histórica, mantienen naturalmente el equilibrio y producen menos uvas pero muy concentradas.

#### ■ RESUMEN DE COSECHA

Un invierno con lluvias moderadas, dio paso a una primavera que en principio se comportó con temperaturas normales y poco a poco se fueron elevando hasta llegar a niveles sobre lo normal durante Febrero y Marzo, transformado la temporada en un año muy caluroso, similar al 2019.

#### ■ PROCESO DE VINIFICACIÓN

Las uvas se despalillan, se enfrían y se colocan en la prensa. Tras la decantación en frío, que tiene lugar entre 4 y 7°C, el mosto claro se separa de los sedimentos y se traslada a huecos de cemento y barricas, donde tiene lugar la fermentación alcohólica. Las temperaturas no superan los 16°C y la fermentación dura unas dos semanas. Después, el vino se mantiene sobre sus lías, que se remueven una vez al día para aumentar su volumen. Unos 9 meses después, se hace la mezcla. La base procede de los huecos de cemento, mientras que los componentes de la bodega añaden cierta complejidad.

#### ■ NOTAS DE CATA

Color amarillo cristalino, con toques verdosos.

En nariz es complejo, sobresalen notas cítricas, a flores y frutas blancas como durazno blanquillo, damasco y jazmín. Junto con esta base aromática, encontramos toques de miel, avellanas y enebro.

En boca es cremoso, con un gran balance. Una buena acidez y un sutil toque amargo, le dan persistencia y frescor.



#### INFORMACIÓN TÉCNICA

**Uvas :** Semillón 100%  
**Graduación :** 14 % vol.  
**pH :** 3,15  
**Acidez total :** 3,32 g/l