CHARDONNAY 2020

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 : Colchagua, Chile
Ubicado entre la Cordillera de la Costa y la majestuosa Cordillera de Los Andes, de clima mediterráneo y terroirs privilegiados, el Valle de Colchagua es cuna de grandes vinos en Chile.
La propiedad de Los Vascos se ubica a los pies de la Cordillera de la Costa, a 200 km al suroeste de Santiago, en el área en que predominan las temperaturas menos elevadas de Colchagua y donde los viñedos se benefician de la influencia fría del Océano Pacífico.

Terruño : Las uvas utilizadas en este vino provienen de los terroirs más fríos del Valle de Colchagua.

RESUMEN DE COSECHA

Las principales características de esta temporada fueron una cosecha temprana, escasas precipitaciones y un riesgo menor de enfermedades y plagas. Empezó con un invierno sin heladas, con poca lluvia y temperaturas medias bajas bastante cálidas para el período. La primavera fue bastante templada, a pesar de que la temperatura cayó por debajo de 0°C en dos ocasiones. Finalmente, el verano fue caluroso con temperaturas máximas de más de 37°C. Como resultado de estas características, la cosecha se adelantó 13 días con respecto a la temporada anterior y se llevó a cabo del 12 al 24 de febrero.

PROCESO DE VINIFICACIÓN

Las uvas se cosechan durante la noche, cuando las temperaturas están en su punto más bajo, a fin de preservar al máximo su frescura. Al llegar a bodega, las uvas se prensan y fermentan a baja temperatura en cubas de acero inoxidable para preservar todo su potencial aromático. Una parte del vino se cría en contacto con sus lías, lo que confiere al paladar una complejidad única.

NOTAS DE CATA

Intenso color amarillo.
En nariz se aprecian aromas a frutas como piña madura, plátano, melón y notas de lima y avellanas. Un vino de muy buen equilibrio y paladar cremoso y persistente.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas : Chardonnay 100%
Graduación : 14 % vol.
pH : 3.10
Acidez total : 4.03 g/l