



## SAUVIGNON BLANC 2020

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 denominación 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 viñedos de Los Vascos ubicados en los sectores más fríos del Valle de Colchagua.

### ■ RESUMEN DE COSECHA

El clima fue el aspecto determinante de la cosecha de 2020. En comparación con la temporada anterior, las cosechas se adelantaron 26 días, lo que puede explicarse por una serie de eventos climáticos. Un invierno caracterizado por las bajas temperaturas necesarias para una buena brotación, una primavera cálida, excepto por dos días de heladas que dieron lugar a un raleo natural de la fruta, y un verano con temperaturas máximas superiores a 37°C combinadas con precipitaciones inferiores a las normales. Por consiguiente, las condiciones óptimas para cosechar el Sauvignon Blanc se produjeron entre el 11 y el 18 de febrero, cuando la madurez organoléptica estaba en su punto más alto.

### ■ 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

Hermoso color amarillo pálido.

La nariz revela notas de durazno blanquillo, pera, lichi y cítricos, acompañadas por un final marcado por hierbas como menta y estragón.

Paladar fresco donde destaca una deliciosa acidez.



#### INFORMACIÓN TÉCNICA

**Uvas :** Sauvignon blanc 100%

**Graduación :** 13 % vol.

**pH :** 3

**Acidez total :** 4.18 g/l