



CHARDONNAY 2022

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

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 : Los Vascos tiene una gran diversidad de suelos. El centro de la propiedad, en el fondo del valle, está compuesto por aluviones de arcilla y arena producto de la erosión de las colinas graníticas vecinas, así como de suelos muy duros de "tosca" formados por cenizas volcánicas que han sido transportadas por los ríos en las llanuras y se han compactado con el paso del tiempo.

Las uvas provienen principalmente de las áreas más frías de la propiedad de Los Vascos en el Valle de Colchagua.

■ RESUMEN DE COSECHA

La temporada se caracterizó por precipitaciones moderadas, algo inferiores a las habituales, seguidas de una primavera muy fría. El comienzo del verano fue frío, sin embargo, las temperaturas fueron subiendo paulatinamente y se mantuvieron muy estables a lo largo de la temporada, sin llegar a niveles extremos, lo que permitió que las uvas alcanzaran un grado óptimo de maduración, con bayas de buen equilibrio y calidad.

■ 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

Color cristalino y brillante, con matices dorados.

En nariz destacan aromas afrutados de plátano, papaya y piña, a los que se unen notas de flores blancas y pomelo. En el paladar, el vino es pleno y largo, con un volumen y una tensión que lo hacen seductor y fácil de beber. Un vino que ofrece un sorprendente equilibrio entre frescura y complejidad.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas : Chardonnay 100%

Graduación : 14 % vol.

pH : 3.07

Acidez total : 3.80 g/l