LAS HUERTAS

SAUVIGNON BLANC 2024

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
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 : 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 en el Valle de Colchagua.

RESUMEN DE COSECHA

Un invierno de temperaturas superiores al promedio genero una brotación temprana. La primavera fue fría en comparación con el comienzo relativamente cálido del verano. Las temperaturas volvieron a la media y se estabilizaron.

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

Color verdoso pálido.
Intenso en nariz, con notas cítricas y herbales. Después de algunos momentos, se desarrollan notas exóticas, con toques a maracuyá, piña fresca y durazno blanquillo.
En boca, se tiene la sensación de un vino jugoso y balanceado, con persistencia y una buena acidez.
Un vino que transmite la frescura de la temporada.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas : Sauvignon blanc 100%
Graduación : 12 % vol.
pH : 3,18
Acidez total : 4,18 g/l