



LOS VASCOS

SAUVIGNON BLANC 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

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 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. 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 amarillo pálido con reflejos verdes.

En nariz predominan los aromas de espárragos, maracuyá, cáscara de limón, manzana verde, azahar y fruta blanca. En el paladar, el vino exhibe nervio y longitud, con un buen equilibrio entre acidez y volumen. El final de boca está marcado por notas aromáticas muy coherentes que invitan a seguir descubriendo este complejo vino.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas : Sauvignon blanc 100%

Graduación : 13 % vol.

pH : 3.10

Acidez total : 4.23 g/l