

LOS VASCOS

CROMAS

LOS VASCOS CROMAS, CHARDONNAY GRAN RESERVA, 2022

Domaines Barons de Rothschild adquirió Viña Los Vascos en 1988, impulsado por un espíritu pionero y el objetivo de revelar el potencial de este excepcional terroir. Hoy trabajamos en un proyecto que nos permitirá cumplir un sueño común: convertir nuestra propiedad en un rico ecosistema donde se produzcan los vinos más finos de Chile.



■ CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Denominación: Colchagua, Chile

Los viñedos se extienden desde la Cordillera de la Costa hasta Los Andes. El clima mediterráneo y los suelos de excelente calidad de la zona hacen de Colchagua una región única en Chile por la calidad de sus vinos.

Los Vascos se encuentra en la parte plana del viñedo, la que posee suelos de profundidad media-alta y texturas más finas. Estas condiciones nos otorgan mayor vigor, que permite proteger las uvas y sus cualidades cuando el verano alcanza altas temperaturas.

Terroir: La uva proviene de Peralillo y Litueche en la Valle de Colchagua.

Peralillo se ubica hacia el final del valle de Colchagua, a 40 kilómetros del mar donde existe una gran amplitud térmica diaria que puede llegar hasta 20°C, lo cual nos permite producir un Chardonnay fresco y equilibrado. Los cuarteles se encuentran en la parte plana del viñedo, la que posee suelos de profundidad media-alta y texturas más finas. Estas condiciones nos otorgan mayor vigor, que permite proteger las uvas y sus cualidades cuando el verano alcanza altas temperaturas.

Dentro del viñedo, hay cuarteles antiguos de origen masal, que contribuyen con una mayor concentración y complejidad, y cuarteles clonales más nuevos, que aportan el frescor.

Litueche es ubicado a 20 kilómetros del mar. Ahí la oscilación térmica es baja, pero las temperaturas máximas son muy moderadas lo que permite conservar todo el potencial aromático.

■ RESUMEN DE COSECHA

Esta temporada se caracterizó por lluvias moderadas, un poco menos de lo habitual y continuó con una primavera muy fría. El comienzo del verano fue frío, pero poco a poco las temperaturas fueron aumentando y se mantuvieron muy estables durante toda la temporada, permitiendo obtener una madurez ideal que produjo uvas de gran potencial de calidad.

La vendimia comenzó en Peralillo el 2 de marzo y en Litueche el 6 de Abril. Esta diferencia de más de un mes, se debe principalmente a la gran diferencia de temperaturas que existen entre ambas áreas. La cosecha se realiza muy temprano en la mañana con el fin de preservar todo el potencial aromático de esta variedad.

■ PROCESO DE VINIFICACIÓN

Después de la cosecha, la uva es despalillada, enfriada y depositada en las prensas, donde se macera por 8 horas. Posteriormente se escurre el mosto y se comienza con el prensado. Bajo monitoreo constante, se evalúa y se decide el corte del mosto en base a degustación y parámetros analíticos.

El mosto se protege parcialmente del oxígeno, ya que se busca generar un color más dorado y notas aromáticas más complejas.

Luego de la decantación en frío por 2 a 3 días, se realiza una estabilización por 10 días para obtener todo el potencial aromático y una boca con buen volumen. La uva de Peralillo se fermenta en tanques de acero inoxidable, en cambio la proveniente de Litueche en fudre y barricas. Cerca de un 10% de la mezcla hizo fermentación malo láctica y se mantuvo un sobre lías, buscando volumen y complejidad.

Finalmente se hace la mezcla y se guarda en cubas de cemento.

■ NOTAS DE CATA

Este vino tiene un delicado color amarillo con destellos dorados. En nariz seducen los aromas a frutas como lima, piña, plátano verde y durazno blanquillo, acompañado de aromas propios de las barricas como frutos secos que le otorgan una interesante complejidad.

En boca la acidez es vibrante, se siente jugoso y su buena concentración genera una cremosidad que permite que sea de gran longitud y elegante persistencia.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas: Chardonnay 100%
Graduación (% vol.): 14,5 ABV
pH: 3,23
Acidez total: 4,2 g/l
Azúcar residual: 1,32 g/l