

CHARDONNAY 2021

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 terruño. 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

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.

Terroir: 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

El invierno fue lluvioso y la primavera fresca, con temperaturas máximas que nunca superaron los 26°C. Las lluvias sólo aparecieron por un breve lapso a principios del verano, acompañadas de temperaturas inusualmente frescas, lo que hace que esta temporada sea sin duda la más fría hasta la fecha. Para identificar la mejor fecha de vendimia, la propiedad debió llevar a cabo un seguimiento las 24 horas del día, que incluyó la cata y el control de la madurez de las uvas.

Las labores de cosecha comenzaron el 2 de marzo y concluyeron el 31 del mismo mes. El importante contraste de edad y origen de este viñedo nos da la oportunidad de vendimiar por lotes, buscando aportar diferentes elementos a la mezcla. Las uvas que se cosechan primero aportan frescura y acidez, mientras que las de cosecha tardía confieren al vino complejidad y volumen.

■ 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

Vino de color oro pálido, brillante y cristalino, con reflejos rubios. La nariz exhibe expresivas notas de plátano, manzana-canela y nuestra querida "chirimoya" local, con toques de frutos secos y cítricos. El paladar es sedoso, persistente y ofrece tanto el volumen como la frescura que lo hacen jugoso y bien equilibrado. Un ejemplo versátil de un Chardonnay fresco y delicado, que sería el acompañamiento perfecto para un salmón chileno al horno.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas: Chardonnay 100%
Rendimiento: 70 hL/ha
Graduación (% vol.): 14 ABV
pH: 3.11
Acidez total: 4.47 g/l