# CA.LE. VIOGNIER 2021

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** : Chile
Este vino proviene de dos valles Colchagua y Leyda. Los viñedos de Colchagua se ubican a 40 kilómetros del mar, lo que se traduce en una gran amplitud térmica que nos permite producir un Viognier equilibrado, con gran intensidad y complejidad aromática.

**Terruño** : El tipo de suelo en Colchagua es de profundidad media-alta y el viñedo tiene más de 20 años, lo cual se traduce en uvas con una concentración excepcional.
Por otra parte, los viñedos ubicados en Leyda se ubican a 10 kilómetros del mar, en suelo de profundidad media-baja y de origen granítico. Las uvas producidas acá se caracterizan por su elegancia aromática y su frescor. Después de años de ensayos concluimos que la combinación entre estos dos terroirs, es el equilibrio perfecto para producir esta variedad.

## RESUMEN DE COSECHA

Un invierno lluvioso, dio paso a una primavera fresca donde las temperaturas máximas no superaron los 26°C. El verano presento lluvias en sus inicios y temperaturas inusualmente bajas, sin duda la temporada más fresca de los últimos años. Fue necesario recorrer, degustar y analizar constantemente para poder tomar la decisión adecuada de fecha de cosecha. En el caso de Colchagua, un clima más caluroso, la cosecha del Viognier llevo a cabo el 26 de marzo. Leyda, siendo mucho más fresco, nos obligó a esperar para lograr la madurez optima, cosechándose el 17 de abril.

## PROCESO DE VINIFICACIÓN

La uva de ambos valles se cosecha de manera manual, es despalillada, enfriada y depositada en las prensas, donde es macerada hasta 8 horas. Posterior a la maceración, se escurre el mosto y se comienza con el prensado. Bajo monitoreo constante, se evalúa y se decide el corte en base a degustación y parámetros analíticos. No se protege el mosto del oxígeno, ya que se buscar generar un color más dorado y notas aromáticas más maduras.
Luego de la decantación en frio, que ocurre entre 4 a 7°C, se inocula y se comienza la fermentación en barricas. La fermentación se lleva a cabo a temperaturas inferiores a 18°C y una vez terminada esta, se mantienen los vinos sobre sus lías por 2 meses con batonajes periódicos. No se hace fermentación malo-láctica, ya que buscamos mantener el frescor otorgado por el valle de Leyda.
Los vinos se mantienen en las barricas en donde fermentaron por aproximadamente 9 meses. Posteriormente, cada barrica es degustada y se determina la mezcla ideal.

## NOTAS DE CATA

Cristalino y brillante de color amarillo con notas verdosas.
En nariz es intenso y de gran complejidad, donde resaltan notas a flores amarillas y naranjas como lilium, acompañado de aromas a frutas como melón y damascos maduros. En boca tiene una entrada suave y dulce, que da paso a una acidez tensa y un volumen sorprendente. En retrogusto el damasco resalta nuevamente y aparecen notas a frutos secos como avellanas, aroma característico de las barricas con un tostado suave donde se fermentó el vino.

INFORMACIÓN TÉCNICA

**Uvas** : Viognier 100%
**Graduación** : 14.5 % vol.
**pH** : 3.18
**Acidez total** : 3.66 g/l