



LEYDA
COOL.COASTAL.CHILEAN.

COASTAL VINEYARDS 20
NEBLINA 21

100% RIESLING

Además de representar su terroir, esta línea busca respetar el fruto y la identidad de cada variedad, dando origen a vinos expresivos, directos, frescos y jugosos.



NOTAS DE CATA:

Aspecto: Amarillo brillante con reflejos verdes.

Nariz: Perfumado, intenso, con aromas de frutos cítricos como lima y mandarina, acompañado de chirimoya verde y notas florales como jazmín. Con el tiempo y guarda en botella, comienzan a desarrollarse notas apertoladas tan características de esta cepa.

Boca: Predominan nuevamente sabores cítricos y florales, con una acidez firme, crujiente y profunda.

ANÁLISIS QUÍMICO:

Alcohol: 12%

pH: 2,95

Acidez Total g/L (C4H6O6): 8,07

Azúcar Residual (g/L): 1,7



D.O. VALLE DE LEYDA

Valle de Leyda - El Granito



Después de una larga búsqueda, entre 4 a 12 km del océano Pacífico, encontramos un lugar excepcional en el valle costero de Leyda, donde elaboramos vinos con identidad. Somos pioneros y expertos en el Valle de Leyda, un exclusivo valle de clima costero frío de tan solo 2.000 ha, su cercanía al mar lo convierten en una zona extraordinaria para el desarrollo de variedades aromáticas blancas como Riesling, Sauvignon Blanc y Sauvignon Gris.

El nombre Neblina se debe a que este cuartel es el más costero (colinda con la desembocadura del río Maipo) y es el primer cuartel en recibir las densas neblinas que entran por la cuenca. Estas neblinas permiten tener una lenta madurez y alta intensidad aromática en nuestro Riesling.

CLON

Selección masal.

CLIMA

Las bajas temperaturas durante la primavera y el verano, junto con constantes neblinas y fuertes brisas frías provenientes del océano Pacífico, ralentizan la maduración de las uvas haciendo de Leyda el terroir ideal para el desarrollo de cepas blancas como Sauvignon Blanc, Chardonnay, Riesling y Sauvignon Gris.

La temporada 2021 fue extremadamente fría con temperaturas muy bajas, menores a las históricas, lo que llevó a una madurez muy lenta en el tiempo, incluso limitante para alcanzar los grados Brix deseados. Sumado a lo anterior, a fines de enero ocurrió una lluvia de 52 mm que afectó a las variedades tempranas, pero no así al Riesling que no había comenzado su pinta. Fue una añada fría, húmeda y bastante desafiante en sanidad, que nos permitió tener blancos muy frescos, cítricos y perfumados, de bajos alcoholes y de acidez crujiente. La cosecha 2021 en general se atrasó 15 días versus un año normal y un mes versus la cosecha 2020. La cosecha de nuestro Neblina Riesling comenzó el 10 hasta el 12 de abril.

VINIFICACIÓN

Las uvas fueron cosechadas manualmente durante la segunda semana de abril con 20,8 °Brix. En el viñedo se hizo una primera selección de uvas y luego al llegar a la bodega las uvas fueron

recepcionadas en una mesa de selección para realizar una segunda clasificación asegurando la máxima calidad. Los racimos fueron prensados como racimo completo en una prensa neumática a baja presión, separando el primer mosto de mejor calidad. El jugo se enfrió hasta 8-10 °C y fue decantado con enzimas pectolíticas hasta 100-120 NTU. Una vez desbornado, un 30% del jugo hizo fermentación alcohólica en barricas francesas de 400 lt de segundo uso y el 70% restante fermentó en cubas de acero. El manejo fue de bajas temperaturas (iniciando en 13-14 °C y finalizando a 16 °C) para favorecer el perfil frutal. Luego de 18 a 20 días que duró la fermentación, el vino se mantuvo sobre sus lías durante 7 meses en barricas y cubas, con trabajo de bastoneos, para aumentar la textura cremosa en el paladar.

RENDIMIENTO

1,5 kg planta.

SUELO

El Riesling Neblina proviene de la selección de algunas hileras dentro del cuartel más costero de nuestro viñedo "El Granito", con exposición nor-poniente. El suelo es de origen granítico con piedra aluvial en superficie, entregando vinos con estructura firme y vibrancia en boca.

SUGERENCIA DE MARIDAJE:

Ideal para acompañar:
Curry amarillo de camarones.
Comida Asiática, Quesos ahumados.



TEMPERATURA DE SERVICIO:

10-11 °C.

