

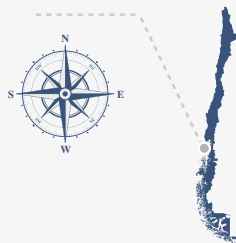


**LEYDA**  
COOL.COASTAL.CHILEAN.

**COASTAL VINEYARDS** 20  
**GARUMA** 21

100% SAUVIGNON BLANC

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.



**D.O. VALLE DE LEYDA**

Valle de Leyda - El Maitén



*Después de una larga búsqueda, sólo a 12 km del océano Pacífico, encontramos un lugar excepcional en el valle costero de Leyda, donde elaboramos vinos identidad. Somos pioneros y expertos en el Valle de Leyda, un exclusivo valle de clima costero frío de tan sólo 2.000 ha.*

*“Garuma” es una pequeña gaviota que vive a lo largo de toda la costa de Chile. En cualquier época del año se la puede observar corriendo por la arena de nuestras playas.*

**CLON**

90% del Clon 1 Davis y 10% del Clon 107.

**Clon 1 Davis:** se caracteriza por aportar estructura y cremosidad en boca.

**Clon 107:** entrega notas herbáceas, cítricas y produce paladares largos y punzantes.

**CLIMA**

Las bajas temperaturas durante la primavera y el verano, junto con las constantes neblinas y fuertes brisas frías provenientes del océano Pacífico, lo hacen ser el lugar 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 el Brix deseado. Sumado a lo anterior, a fines de enero tuvimos una lluvia de 52 mm que afectó a las variedades tempranas, pero no así al Sauvignon Blanc que estaba recién en etapa de cuaja. Fue una añada fría y húmeda, bastante desafiante en sanidad, pero que nos permitió tener Sauvignon muy frescos, herbáceos, 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 Garuma Sauvignon Blanc 2021 se realizó desde el 2 hasta el 11 de abril.

**VINIFICACIÓN**

La cosecha fue realizada a mano, temprano en la mañana, en bins de 500 kg con 21,4 a 22,0 °Brix. En la bodega los racimos fueron seleccionados asegurando la mejor fruta, para luego ser prensados como racimo completo a baja presión separando el jugo de mayor calidad. Un 30% fue despallado y macerado en la prensa como componente tiólico. El jugo fue decantado a 8-10 °C hasta 100-120 NTU con enzimas pectolíticas y fermentado en tanques de acero inoxidable y barricas de 400 lt usadas a bajas temperaturas (13-13,5 °C, terminando en 16 °C) durante 18 días. Luego, el vino fue trabajado con bastoneos durante 7 meses para obtener textura cremosa y amplitud en el paladar. Finalmente, la mezcla final fue 80% del vino vinificado en tanques de acero inoxidable y 20% del vino elaborado en barricas.

**RENDIMIENTO**

1,5 – 1,8 kg planta.

**SUELO**

Garuma Sauvignon Blanc viene de nuestro viñedo propio “El Maitén”, plantado en el año 2008 en el Valle de Leyda, a sólo 12 km del océano Pacífico. Proviene de la selección de tres cuarteles con exposición sur, por ende, goza de un microclima aún más frío y es el último Sauvignon Blanc en ser cosechado. El suelo es granítico donde uno de estos cuarteles presenta incrustaciones calcáreas en ciertos sectores, entregando vibrancia en boca y sensación de mineralidad.

**NOTAS DE CATA:**

**Aspecto:** Amarillo pálido con destellos verdosos.

**Nariz:** Expresivo, muestra identidad de clima frío marino, con dejos de notas salinas. Posee aromas herbáceos típicos de Leyda como cedrón, junto con ají verde, pimienta blanca y fruta cítricos como lima y pomelo.

**Boca:** De gran profundidad y a la misma vez amplio, con textura cremosa en medio del paladar. Muestra sus suelos graníticos en la vibrancia del paladar y los trazos de carbonato de calcio en el agarre en boca. Termina con una acidez jugosa y punzante.

**SUGERENCIA DE MARIDAJE:**

Ideal para acompañar:

Dados de merluza frita y salsa tártara.

Tiradito de pulpo y crema de almejas.



**TEMPERATURA DE SERVICIO:**

10-11 °C.



**ANÁLISIS QUÍMICO:**

Alcohol: 13%

pH: 3,14

Acidez Total g/L (C4H6O6): 7,9

Azúcar Residual (g/L): 1,8