

COASTAL VINEYARDS KADÚN



100% SAUVIGNON GRIS

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.







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 terroir de clima frío de tan sólo 2.000 ha.

"Kadún" significa color gris en mapudungún, en honor al color que toman las pieles de las bayas de Sauvignon Gris cuando maduran, tornándose en un color rosado oscuro grisáceo, momento que indica que la uva está en su óptimo estado para ser cosechada.

CLON

Material masal.

CLIMA

Las bajas temperaturas durante la primavera y el verano, junto con las constantes neblinas y fuertes brisas frías provenientes del océano Pacífico, hacen del Valle de Leyda 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 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 Sauvignon Gris que estaba recién en etapa de cuaja. Fue una añada fría, húmeda y bastante desafiante en sanidad, que nos permitió tener blancos 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 respeco a la cosecha 2020. La cosecha de nuestro Kadún Sauvignon Gris 2021 se realizó el 10 de abril.

VINIFICACIÓN

La cosecha fue realizada a mano, temprano en la mañana, con 22 °Brix. En la bodega los racimos fueron seleccionados asegurando la mejor fruta, y luego prensados como racimo completo a baja presión separando el jugo de mayor calidad y evitando extracción de color y fenoles. El jugo obtenido fue decantado a 8–10 °C hasta 100–120 NTU con enzimas pectolíticas y fermentado en cubas de concreto y barricas usadas de 400 It a bajas temperaturas (iniciando en 13–13,5 °C y terminando en 16 °C) durante 18 días. Posteriormente, el vino fue trabajado con bastoneos durante 7 meses para obtener textura cremosa y amplitud en el paladar. La mezcla final fue 66% en cuba de concreto y 34% en barricas francesas de 400 It.

RENDIMIENTO

1,5 kg planta.

SUELO

Kadún Sauvignon Gris viene de nuestro viñedo propio "El Granito", plantado en el año 2010 en el Valle de Leyda, a sólo 4 km del océano Pacífico, siendo uno de los viñedos más extremos en Chile. Proviene de la selección de un cuartel cuyo suelo corresponde a terrazas marinas y suelos graníticos en el horizonte superior generando paladares vibrantes.

NOTAS DE CATA:

Aspecto: Amarillo pálido con destellos verdosos.

Nariz: De gran expresión e intensidad aromática, este Sauvignon Gris seduce por su nariz exótica y especiada, mostrando aromas de ají verde, cebollín, cítricos maduros, pimienta blanca y jengibre, con sutiles notas salinas.

Boca: Concentrado y cremoso, muestra un interesante balance entre textura, persistencia y acidez fresca y punzante, terminando con un retrogusto especiado y frutoso.

SUGERENCIA DE MARIDAJE:

Ideal para acompañar: Salpicón de mariscos. Maricos frescos en salsa verde









TEMPERATURA DE SERVICIO:

9–11 °C.