



LEYDA
COOL.COASTAL.CHILEAN.

D.O VALLE DE LEYDA
Viñedo el Granito



COASTAL VINEYARDS 20
FALARIS HILL 22

100% CHARDONNAY

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, sólo a 4 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.

Falaris es un pasto que crece especialmente en el sector del secano costero en el centro y el sur de Chile. Su crecimiento comienza con las primeras lluvias del otoño, y durante el verano se torna de un color amarillo verdoso muy parecido al color de nuestro Chardonnay.

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 terruño ideal para el desarrollo de cepas blancas como Sauvignon Blanc, Chardonnay, Riesling and Sauvignon Gris.

La vendimia 2022 corresponde a una clásica temporada del Valle de Leyda. Comenzó con una primavera fría y atrasada, generando racimos pequeños y livianos, con bayas de acidez y sabores muy pronunciados. Enero y febrero fueron meses de bajas temperaturas, las que aumentaron durante el mes de marzo. A partir de la 3ra semana estas volvieron a descender, presentando días fríos y de alta nubosidad, frenando así la madurez de las cepas blancas.

Uno de los puntos destacables de esta temporada fue la gran sanidad de la uva, producto de la ausencia de lluvias, lo que ayudó a tener blancos de alta intensidad aromática y pureza varietal.

CLON

El **Clon 95** se caracteriza por tener racimos pequeños, de sabores concentrados y perfil frutal cítrico.

SUELO

Este vino proviene de nuestro viñedo propio llamado "El Granito", que se encuentra a sólo 4 km del océano Pacífico, siendo uno de los viñedos más extremos en Chile. Se origina de un cuartel donde se

ha seleccionado la ladera sur-oriente por su exposición a la luz más suave. El suelo es de origen granítico con depósito aluvial y gravillas en la superficie, generando suelos aireados, que dan origen a vinos de buena estructura, fruta intensa, concentrada y vibrante.

RENDIMIENTO

1,5 kg/planta.

VINIFICACIÓN

Las uvas fueron cosechadas a mano en bins de 500 kg con 22,8 a 23,5 °Brix en 2 fechas: 28 de Marzo y 4 de Abril. En la bodega las uvas fueron seleccionadas en una mesa de selección, para luego ser prensadas como racimo completo en prensa neumática a baja presión para separar el jugo de mejor calidad. Posteriormente, el jugo fue enfriado a 8 – 10 °C y decantado a 320-350 NTU con enzimas pectolíticas. La fermentación alcohólica fue realizada en cubas de cemento, foudres sin tostar de 2.000 lt, y barricas francesas de 225 lt, y duró en total de 16 a 17 días. El vino fermentado en barrica entrega graso, cremosidad y textura a la mezcla. El vino fermentado en cemento aporta mineralidad, vibrancia y pureza frutal. Mientras que el vino de foudre aporta notas especiadas y boca de gran estructura. Este vino no tuvo fermentación maloláctica para mantener la acidez natural alta. Los vinos tuvieron una guarda por separado en barrica, cemento y foudre durante 10 meses. A lo largo del período de guarda los vinos fueron trabajados con bastoneos 2 veces por semana durante los primeros 5 meses para luego disminuir a 1 vez por semana. Finalmente, la mezcla final fue 30% cuba de cemento, 12% foudre y 58% Barricas.

NOTAS DE CATA:

Aspecto: Amarillo pálido con destellos verdosos.

Nariz: Intenso y complejo, con notas florales, fruta cítrica madura, piel de naranja y suaves notas herbáceas en segunda capa.

Boca: Textura cremosa, tenso y vertical, con una acidez fresca, dando paso a una sensación mineral y final persistente.

SUGERENCIA DE MARIDAJE:

Róballo con crema de camarones, Salmón grillado acompañado de papas a la crema con eneldo, Mariscos a la pamesana, Crema de Zapallo y zanahorias.



TEMPERATURA DE SERVICIO:

10–12 °C.

ANÁLISIS QUÍMICO:

Alcohol: 13%

pH: 3,22

Acidez Total g/L (C4H6O6): 7,5

Azúcar Residual (g/L): 2,2