



LEYDA
COOL.COASTAL.CHILEAN.

D.O VALLE DE LEYDA

Viñedo el Maitén



**COASTAL
VINEYARDS
GARUMA** **20**
23

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.



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

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 vendimia 2023 fue una temporada fría y atrasada. Se inició con un invierno más lluvioso que años anteriores lo que permitió tener suelos con buena humedad, brotación pareja y canopias con buen vigor. Luego, la primavera fue fría y con alta humedad, lo que planteó desafíos para la viticultura, esto significó la necesidad de estar altamente atentos a los manejos de canopias y aplicaciones de ciertos productos naturales para prevenir enfermedades fúngicas. La maduración comenzó lenta y pausada, costó que la uva madurara y alcanzara los Brix buscados. Por lo mismo fue una temporada que entregó vinos de perfil fresco, de alta intensidad aromática, bocas vibrantes y de alta acidez. En general fue una vendimia atrasada en 12 a 14 días versus el año anterior partiendo la cosecha en Leyda el 10 de Marzo.

CLON

90% del Clon 1 Davis, que se caracteriza por aportar estructura y cremosidad en boca, y 10% del Clon 107, que entrega notas herbáceas, cítricas y produce paladares largos y punzantes.

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 con incrustaciones calcáreas en ciertos sectores, entregando vibrancia en boca y sensación de mineralidad.

RENDIMIENTO

1,5 kg/planta.

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 un 70% de la uva fue prensada como racimo completo para tener el componente de boca. El otro 30% fue despalillado y luego macerado en la prensa, teniendo así el componente tiológico. El jugo obtenido 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. La mezcla final fue 80% de vino con guarda en cuba de acero inoxidable y 20% de vino en barricas.

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 paladar medio. 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:

Dados de mermuza frita y salsa tártara,
Tiradito de pulpo, Crema de almejas,
Vitello tonnato.



TEMPERATURA DE SERVICIO:

10-11 °C.



ANÁLISIS QUÍMICO:

Alcohol: 13%

pH: 3,09

Acidez Total g/L (C4H6O6): 7,2

Azúcar Residual (g/L): 1,5