



LEYDA
COOL.COASTAL.CHILEAN.

D.O VALLE DE LEYDA
Viñedo el Granito



COASTAL VINEYARDS 20
KADÚN 23

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, 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 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.

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 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

Material masal.

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 piedras redondeadas en el perfil superior debido a la influencia de la desembocadura del río Maipo, generando un paladar estructurado y vibrante.

RENDIMIENTO

1,5 kg/planta.

VINIFICACIÓN

La cosecha fue realizada a mano el 6 de Abril en Bins de 400 kg. 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, 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 cuba de concreto y barricas francesas de 400 lt nuevas y de 2 años de uso, 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 70% cuba de concreto y 30% barricas francesas de 400 L.

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:

Salpicón de mariscos, Mariscos frescos en salsa verde, Erizos, Carne de Pollo o Pavo con salsas suaves.



TEMPERATURA DE SERVICIO:

9-11 °C.

ANÁLISIS QUÍMICO:

Alcohol: 13,5%

pH: 3,1

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

Azúcar Residual (g/L): 1,2