



LEYDA
COOL.COASTAL.CHILEAN.

D.O VALLE DE LEYDA
Viñedo el Granito



COASTAL VINEYARDS NEBLINA

20
23

100% RIESLING

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 valle de clima costero frío de tan solo 2.000 ha, su cercanía al mar lo convierten en una zona extraordinaria para el desarrollo de variedades aromáticas blancas como Riesling, Sauvignon Blanc y Sauvignon Gris.

El nombre Neblina se debe a que este cuartel es el más costero (colinda con la desembocadura del río Maipo) y es el primer cuartel en recibir las densas neblinas que entran por la cuenca. Estas neblinas permiten tener una lenta madurez y alta intensidad aromática en nuestro Riesling.

CLIMA

Su cercanía al mar lo convierte en un lugar único para la viticultura: gracias a la influencia marítima y las frías brisas oceánicas, las condiciones climáticas frescas durante la primavera y el verano lo hacen una zona extraordinaria para el desarrollo de las variedades blancas aromáticas tales como Sauvignon Blanc, Chardonnay y Riesling.

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

Selección Clonal.

SUELO

El Riesling Neblina proviene de la selección de algunas hileras dentro del cuartel más costero de nuestro viñedo "El Granito", con exposición nor-poniente. Este viñedo fue plantado el año 2010 y

está a sólo 4 kms del Océano Pacífico, siendo uno de los viñedos más extremos en Chile. El suelo corresponde a la descomposición de rocas sedimentarias de origen marino (rocas calcáreas) donde también hay presencia de gravas asociadas a la desembocadura del río Maipo. Se estima que el retroceso del borde costero ocurrió hace 2 millones de años dando fin a la sedimentación y abrasión marina.

RENDIMIENTO

1,5 kg/planta.

VINIFICACIÓN

Las uvas fueron cosechadas manualmente el 9 de Abril con 22,1°Brix en bins de 400 kg. En el viñedo se hizo una primera selección de uvas y luego al llegar a la bodega las uvas fueron recepcionadas en una mesa de selección para realizar una segunda clasificación asegurando la máxima calidad. Los racimos fueron prensados como racimo completo en una prensa neumática a baja presión, separando el primer mosto de mejor calidad. El jugo se enfrió hasta 8 - 10 °C y fue decantado con enzimas pectolíticas hasta 100 - 120 NTU. Una vez desbornado, el jugo realizó la fermentación alcohólica en cuba de acero inoxidable y barricas francesas de 400 lt de segundo uso. El manejo fue de bajas temperaturas (iniciando en 13 - 14 °C y finalizando a 16 °C) para favorecer el perfil frutal. Luego de 18 - 20 días que duró la fermentación, el vino se mantuvo sobre sus lías durante 7 meses en barricas y cubas, con trabajo de bastoneos, para aumentar la textura cremosa en el paladar. La mezcla final fue un 70% cuba de acero inoxidable y 30% Barricas de 400 L usadas.

NOTAS DE CATA:

Aspecto: Amarillo brillante con reflejos verdes.

Nariz: Intenso con gran expresión, este Riesling es fiel reflejo de su variedad, con fruta cítrica como mandarina y chirimoya verde junto con notas florales como jazmín. Además de suaves notas herbáceas clásicas del valle de Leyda.

Boca: En boca se percibe la influencia de la temporada fría, se pueden encontrar notas a fruta cítrica acompañada de una acidez punzante, textura firme y vibrante.

SUGERENCIA DE MARIDAJE:

Curry amarillo de camarones, Comida Asiática, Quesos Ahumados, Comidas agri dulces.

TEMPERATURA DE SERVICIO:

10-11 °C.



ANÁLISIS QUÍMICO:

Alcohol: 13%

pH: 2,98

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

Azúcar Residual (g/L): 2,9