



LEYDA
COOL.COASTAL.CHILEAN.



D.O. VALLE DE LEYDA

Valle de Leyda - El Maitén



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 sólo 2.000 ha.

La pasión por expresar lo mejor de cada variedad da origen a la línea LOT, vinos únicos con gran sentido de identidad, elegancia y complejidad provenientes de polígonos (pequeños sub-divisiones dentro de un cuartel) de producción muy limitada (máximo 5.000 botellas por cosecha). El LOT 4 es la muestra de nuestro compromiso por buscar la máxima expresión del Sauvignon Blanc en el terroir único de Leyda.

CLON

Clon 317: originario de Sancerre (Francia), es un clon muy poco difundido en Chile. De racimo pequeño y compacto, su principal característica es aportar notas especiadas (pimienta blanca y jengibre) y minerales, y en boca entrega gran concentración y estructura.

CLIMA

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

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 Blanc que estaba recién en etapa de cuaja. Fue una añada fría, húmeda y bastante desafiante en sanidad, que nos permitió tener Sauvignon 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 versus la cosecha 2020. La cosecha de nuestro LOT Sauvignon Blanc 2021 se realizó el 9 de abril.

VINIFICACIÓN

Las uvas se cosecharon a mano en gamelas de 13 kg el 9 de abril con 21,5° Brix. Una vez en la bodega, los racimos fueron

seleccionados para luego ser prensados como racimo completo a baja presión, conservando sólo el jugo de mayor calidad. El jugo obtenido se dejó turbio en una cuba de acero inoxidable durante 7 días, trabajando las borras para la liberación de tios y construcción del paladar. Luego, se realizó una decantación con enzimas pectolíticas que duró menos de 24 hr dejando el jugo con 100-120 NTU (temperaturas entre 8 y 10 °C). La fermentación alcohólica fue realizada en cubas ovoides de cemento, foudre sin tostar y barricas de 400 lt de 2 años de uso, a bajas temperaturas (13-13,5 °C al inicio de la fermentación, terminando a 16 °C) durante 18 días. Finalmente, el vino tuvo una crianza sobre sus lías finas, con bastoneos semanales para mejorar la textura en el paladar, durante 8 meses. La mezcla final fue de 52% cemento, 38% foudre, 10% barricas de 400 lt.

RENDIMIENTO

1 kg/planta.

SUELO

Este vino se origina en viñedo "El Maitén", plantado en el 2008 en el Valle de Leyda, a 12 km del océano Pacífico. Para la elaboración de este vino, se hizo un profundo estudio de suelo del cuartel seleccionado (de 1,5 ha) con orientación nor-oriente. Este estudio dio como resultado 3 polígonos diferentes, de los cuales usamos uno para este LOT. Su composición es granitoide, mezcla de granito y limo. Al tomar el limo en la mano deja una textura de tiza, la cual se transmite en la textura del vino. Por otro lado el granito está asociado con fierro, lo que le otorga alta verticalidad y textura al vino en la boca.

LOT 4
100%
SAUVIGNON BLANC

20
21

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.



NOTAS DE CATA:

Aspecto: Amarillo pálido con reflejos verdosos.

Nariz: Gran intensidad aromática, con notas herbáceas, especias y pimienta blanca, junto con frutas cítricas, como pomelo y mandarina.

Boca: De sabor herbáceo y cítrico, tiene una textura cremosa junto con una acidez punzante y vertical. Gran persistencia demostrando el suelo granitoide en su textura y tensión.

SUGERENCIA DE MARIDAJE:

Ideal para acompañar:

Ostras de Chiloé con salsa holandesa.

Ceviche de pescado blanco y camarones, con limoneta de limón de pica.

TEMPERATURA DE SERVICIO:

8-10 °C.



ANÁLISIS QUÍMICO:

Alcohol: 12,5%

pH: 3,12

Acidez Total g/L (C4H6O6): 8,01

Azúcar Residual (g/L): 1,2