



LEYDA
COOL.COASTAL.CHILEAN.

D.O VALLE DE LEYDA

Viñedo el Maitén



LOT 4

100%

SAUVIGNON BLANC

20

23

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 sólo 1.800 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 (pequeñas 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.

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 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 el Valle el 10 de Marzo.

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 en boca entrega gran concentración, textura y vibrancia.

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-orientado, dando como resultado la división en 3 polígonos. Los suelos de este viñedo

corresponden a depósitos sedimentarios de origen marino, sobre la roca intrusiva (granito, granodiorita) los cuales fueron labrados por el mar formando terrazas marinas. Nuestro LOT SB nace de la selección de 1 polígono, cuyo suelo presenta granito en profundidad con limo en los primeros horizontes. 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, mineral que entrega alta verticalidad y vibrancia al vino en la boca.

RENDIMIENTO

1 kg/planta.

VINIFICACIÓN

Las uvas se cosecharon a mano, el 29 de Marzo, en gamelas de 13 kg con 22,2° 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 (estabulación). 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 cuba ovoides de cemento, cuba de acero inoxidable, 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 53% acero inoxidable, 34% foudre, 6% barricas de 400 lt y 7% concreto. Una novedad para esta vendimia, fue que por primera vez trabajamos este Sauvignon blanc con un porcentaje de escobajo durante la fermentación para entregar mayor textura y fuerza en el paladar.

NOTAS DE CATA:

Aspecto: Amarillo pálido con reflejos verdosos.

Nariz: Expresivo y complejo, este Sauvignon Blanc deleita con notas especiadas como pimienta blanca junto con piedra fusil y notas cítricas como pomelo y lima. Lo acompañan notas herbáceas, clásicas del valle de Leyda.

Boca: Su paladar es potente, mostrando la elegancia del sauvignon blanc a través de su tensión, originada por la distintiva textura tisoza del suelo. Además, responde al trabajo de racimo completo, brindando la posibilidad de disfrutar no solo de un Sauvignon Blanc fresco y vertical, sino también con un agarre y textura excepcionales.

SUGERENCIA DE MARIDAJE:

Ostras con salsa holandesa, Ceviche de pescado blanco y camarones con limoneta de limón de pica, Pescados Blancos y Mariscos frescos.



TEMPERATURA DE SERVICIO:

10 - 12 °C.

ANÁLISIS QUÍMICO:

Alcohol: 13,5%

pH: 3,12

Acidez Total g/L (C4H6O6): 7,6

Azúcar Residual (g/L): 1,7