



LEYDA
COOL.COASTAL.CHILEAN.

LOT 5
100% CHARDONNAY

20
20

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.



D.O. VALLE DE LEYDA

Valle de Leyda - El Granito



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.

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 5 es la muestra de nuestro compromiso por buscar la máxima expresión del Chardonnay en el terroir único de Leyda.

CLON

Clon 76: de racimo pequeño, se caracteriza por entregar un perfil cítrico, floral y de gran vibrancia en boca.

CLIMA

La cercanía al mar del Valle de Leyda lo convierte en un lugar único para la viticultura: gracias a la influencia marítima, y a las frías brisas oceánicas, se generan condiciones climáticas frescas durante la primavera y el verano; la madurez de la uva es muy lenta dando origen a vinos intensos y muy aromáticos, convirtiéndolo en una zona ideal para el desarrollo de las variedades blancas tales como Sauvignon Blanc, Chardonnay y Riesling.

La temporada 2020 tuvo temperaturas mayores a lo habitual, especialmente durante enero y febrero, para luego dar paso a un marzo que tuvo alta nubosidad y menores temperaturas, ayudando a frenar la acumulación de grados Brix. Fue una temporada muy sana, libre de lluvias, de heladas, donde el principal desafío fue la logística y degustación de bayas con mayor frecuencia para lograr el punto óptimo de cosecha, ya que la ventana de madurez fue más compacta. Esta temporada permitió obtener vinos blancos con paladares más cremosos y densos, junto con la clásica acidez crujiente propia del Valle de Leyda.

VINIFICACIÓN

La cosecha se realizó a mano el 15 de marzo en gamelas de 15 kg. Una vez que la uva llegó a la bodega se realizó la selección de racimos asegurando la mejor calidad, para luego prensarlos como racimo completo a una suave presión no mayor de 0,8 Bar,

obteniendo un jugo de alta calidad. Éste fue enfriado a 8 °C durante 8 -10 horas para una decantación natural por gravedad (sin uso de enzimas pectolíticas) hasta 400-450 NTU. Una vez decantado el vino comenzó la fermentación alcohólica en cubas ovoides de cemento, foudres sin tostar y barricas francesas de 225 lt a bajas temperaturas (13,5-14 °C) durante 16 días. El uso de cubas de concreto permite potenciar la mineralidad, pureza frutal y verticalidad del vino. La vinificación fue semireductiva, por lo tanto se protegió la fruta con bajos niveles de SO₂ y gas inerte. Este vino no tuvo fermentación maloláctica ya que el objetivo es conservar el bajo pH y mostrar la acidez fresca y crujiente que es una característica propia del terroir de Leyda. Los vinos fueron trabajados con bastoneos 2 veces por semana durante los 2 primeros meses, luego bajando a 1 vez por semana, para finalizar los últimos meses cada 15 días. La mezcla final fue de 58% foudre sin tostar, 34 % en barricas de 225 lt y 8% en cuba de concreto, con un tiempo de crianza de 10 meses.

RENDIMIENTO

1 kg/planta.

SUELO

Este vino nace en el viñedo "El Granito" plantado en 2010, ubicado en el Valle de Leyda, a sólo 4 km del océano Pacífico, siendo uno de los viñedos más costeros y extremos de Chile. El suelo corresponde a terrazas marinas, es decir, suelos que estuvieron bajo el mar, pero que a la vez tienen composición granítica y aluvial. Son suelos que permiten un excelente balance entre raíz y canopias, entregando fruta intensa aromáticamente y de gran vibrancia y longitud en el paladar.

NOTAS DE CATA:

Aspecto: Amarillo con destellos dorados.

Nariz: Intenso y complejo, muestra notas salinas, especiadas y cítricas como mandarinas y lima junto con frutos secos como almendras y avellanas.

Boca: Textura cremosa y firme, sensación mineral, paladar profundo de acidez vibrante y fresca, con un jugoso final.

SUGERENCIA DE MARIDAJE:

Ideal para acompañar:

Lenguado a la meuniere.

Albacora a la manquequilla con vegetales salteados.



TEMPERATURA DE SERVICIO:

11-12 °C.

ANÁLISIS QUÍMICO:

Alcohol: 13,5%

pH: 3,20

Acidez Total g/L (C4H6O6): 7,44

Azúcar Residual (g/L): 1,8