



LEYDA
COOL.COASTAL.CHILEAN.

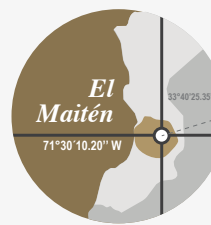
LOT 5
100% CHARDONNAY

20
22

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. LEYDA VALLEY
El Granito vineyard



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 vendimia 2022 responde a una clásica temporada del Valle de Leyda. Esta comenzó con una primavera fría y atrasada 15 días, generando racimos pequeños y livianos, con bayas de acidez y sabores muy pronunciados. Enero y febrero fueron meses de bajas temperaturas, las que aumentaron durante el mes de marzo. Sin embargo, a partir de la 3ra semana estas volvieron a descender, presentando días fríos y de alta nubosidad, frenando así la madurez de las cepas blancas.

Uno de los puntos destacables de esta temporada fue la gran sanidad de la uva producto de la ausencia de lluvias, lo que ayudó a tener Chardonnay intensos y de gran pureza varietal. La cosecha de este CH LOT fue el 28 de Marzo y 1ro de Abril, calzando con las fechas históricas de este valle.

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 en la mesa de selección, asegurando la mejor calidad, para luego ser prensados como racimo completo a suave presión, no mayor a 0,8 Bar, obteniendo jugo de alta calidad. El jugo prensado fue decantado naturalmente por gravedad (sin uso de enzimas pectolíticas) hasta 400 - 450 NTU por 24 hrs a 8-10°C. Luego fue desbordado a foudres sin tostar, barricas francesas y cuba ovoide de cemento para dar inicio a la fermentación alcohólica a bajas temperaturas (13,5 - 14 °C) durante 16 días. 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 55% Barricas francesas de 225 lts, 37% foudre sin tostar 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, Mariscos a la parmesana, Ensalada Provenzal



TEMPERATURA DE SERVICIO:

11 - 12 °C.

ANÁLISIS QUÍMICO:

Alcohol: 13,5%

pH: 3,17

Acidez Total g/L (C4H6O6): 8,3

Azúcar Residual (g/L): 1,9