



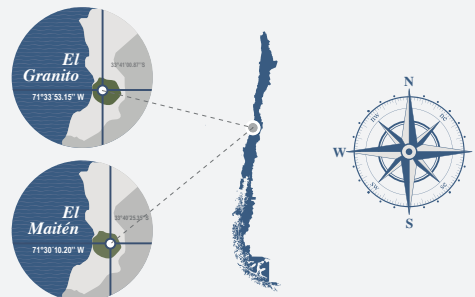
LEYDA
COOL.COASTAL.CHILEAN.

RESERVA 20
100% CHARDONNAY 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.



D.O VALLE DE LEYDA
Viñedo el Granito / Viñedo el Maitén



Después de una larga búsqueda, sólo a 4 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.

Los vinos Reserva son representativos del terroir de Leyda, siempre buscando respetar la fruta e identidad de cada cepa. Estos vinos son expresivos, directos, frescos y jugosos. Una de las cosas especiales que tiene este vino, es ser un Chardonnay sin madera. Es un vino fresco, puro y honesto, que muestra claramente la tipicidad de la variedad.

CLIMA

El clima frío en primavera y verano, debido a la influencia marítima, y a las frías brisas provenientes del océano Pacífico hacen del Valle de Leyda un lugar ideal para la producción de variedades blancas.

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 el 10 de marzo.

CLON

Clon 76, 124 y 95, los que se caracterizan por entregar un perfil de fruta más cítrica y floral que el material masal.

SUELO

Este vino proviene de 2 viñedos distintos. Los suelos de los cuarteles provenientes del viñedo "El Maitén" son graníticos con porcentajes de arcilla roja, generando vinos vibrantes y con buen graso en paladar. Los suelos del viñedo "El Granito" corresponden a terrazas marinas que entregan vinos vibrantes, tensos y más perfumados.

RENDIMIENTO

10.000 a 12.000 kg/ha.

VINIFICACIÓN

Las uvas se cosecharon manualmente en bins de 500 kgs. En la bodega los racimos fueron prensados como racimo completo hasta 1,2 bar, luego el jugo fue decantado a 8 - 10 °C con el uso de enzimas pectolíticas hasta 130-150 NTU. La fermentación alcohólica fue realizada 100% en cubas de acero inoxidable a 13,5 - 14 °C durante 16 - 17 días, manteniendo el perfil fresco y frutal de este Chardonnay. Una vez finalizada la fermentación, el vino fue desbordado para comenzar un trabajo continuo de bastoneo durante 5 meses para lograr una textura cremosa en paladar. No hubo fermentación maloláctica en este vino, justamente para mantener bajo el pH y una acidez crujiente que es típica del Valle de Leyda.

NOTAS DE CATA:

Apecto: Amarillo con matiz verde.

Nariz: Intensidad media, aromas de fruta blanca perfumada como durazno blanquillo, pera de agua y chirimoya verde, acompañado de notas cítricas como lima y mandarinas. En una segunda capa aparecen notas herbáceas.

Boca: Textura cremosa, con una acidez fresca que alarga el paladar.

SUGERENCIA DE MARIDAJE:

Ideal para acompañar Mariscos a la parrillada, Carpaccio de Salmon, tiradito de pescados, Ostras, Queso mantecoso, Sopas con mariscos, Preparaciones con Salmon Ahumado.



TEMPERATURA DE SERVICIO:

8-10 °C.

ANÁLISIS QUÍMICO:

Alcohol: 13%

pH: 3,14

Acidez Total g/L (C4H6O6): 7,3

Azúcar Residual (g/L): 2,2