



**LEYDA**  
COOL.COASTAL.CHILEAN.

**RESERVA** 20  
100% CHARDONNAY 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.



**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.*

*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 características especiales que posee este vino, es ser un Chardonnay sin madera. Es un vino fresco, puro y honesto, que muestra claramente la tipicidad de la variedad.*

**CLON**

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

**CLIMA**

La cercanía del Valle de Leyda al mar lo convierte en un terroir único para la elaboración de vinos de alta gama. Las bajas temperaturas durante la primavera y el verano, junto con las constantes neblinas y fuertes brisas frías provenientes del océano Pacífico, ralentizan el proceso de maduración de las uvas originando bayas con mayor complejidad de aromas, sabores y excelente acidez convirtiéndolo en el lugar ideal para el desarrollo de cepas blancas como Chardonnay, Sauvignon Blanc, Riesling y Sauvignon Gris.

La temporada 2021 fue extremadamente fría con temperaturas muy bajas, menores a las históricas, esto 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.

A grandes rasgos fue una añada fría, húmeda y bastante desafiante, pero nos permitió tener vinos blancos muy frescos, de perfil más cítrico, de bajos alcoholes y de acidez crujiente. La cosecha 2021 en general se atrasó 15 días versus un año normal, comenzando la cosecha del Chardonnay el 24 de marzo.

**VINIFICACIÓN**

Las uvas se cosecharon a mano con 21,4–22,6 ° Brix. En la bodega los racimos fueron prensados como racimo completo hasta 1,3 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.

**RENDIMIENTO**

10.000 a 12.000 kg/ha.

**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.

**NOTAS DE CATA:**

**Aspecto:** Amarillo pálido con destellos dorados.

**Nariz:** Predominan aromas de fruta blanca, pera de agua, kiwi y chírimoya verde, acompañado de leves notas salinas.

**Boca:** Textura cremosa, sensación dulce (a pesar de ser un vino seco), con una acidez fresca que alarga el paladar.

**SUGERENCIA DE MARIDAJE:**

Ideal para acompañar:  
Mariscos salteados.  
Quesos mantecosos.



**TEMPERATURA DE SERVICIO:**

8–10 °C.

**ANÁLISIS QUÍMICO:**

Alcohol: 13,5%

pH: 3,15

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

Azúcar Residual (g/L): 1,8