



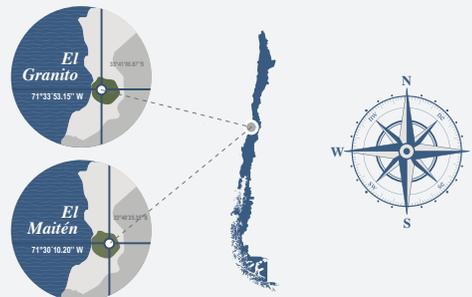
LEYDA
COOL.COASTAL.CHILEAN.

RESERVA 20
100% SAUVIGNON BLANC 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, 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. Este Sauvignon Blanc es un vino puro y honesto a la cepa, de gran intensidad aromática mostrando fuertemente el carácter de clima frío.

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

1 Davis, 242 y 107.
El clon 1 Davis aporta estructura y cremosidad en boca. El clon 242 entrega notas tropicales, de guayaba y maracuyá, y en boca es de ataque ancho y amplio, pero poco profundo. Por último, el clon 107 ofrece características herbáceas y cítricas, con notas de pasto recién cortado, lima y mandarina, y su boca es firme, persistente y vibrante.

SUELO

Este vino se origina en los viñedos: "El Maitén" (ubicado a 12 km del océano Pacífico) y "El Granito" (ubicado a sólo 4 km del mar, siendo uno de los más extremos y cercanos al océano en Chile).

Además, proviene de una selección de diferentes bloques plantados con diferentes exposiciones debido a la topografía de las colinas del Valle de Leyda. El suelo es granítico generando vinos vibrantes y muy frescos en boca.

RENDIMIENTO

12,000 kg/ha.

VINIFICACIÓN

Las uvas se cosecharon a mano en bins de 500 kg con 21,4 - 22,5 °Brix. Una vez en la bodega, 100% de las uvas fue despalillada y prensado en prensa neumática hasta 1 bar. Luego, el jugo obtenido se enfrió a una temperatura entre 8 y 10 °C para clarificar hasta 50 - 70 NTU con enzimas pectolíticas. A continuación, la fermentación alcohólica se realizó a bajas temperaturas (entre 13 a 13,5 °C al inicio de la fermentación, terminando a 16 °C) en tanques de acero inoxidable durante 18 días. Finalmente, el vino tuvo una crianza sobre sus lías finas durante 4 meses, 100% en acero inoxidable privilegiando la expresión aromática, con trabajo de bastoneo semanal para mejorar la textura en el paladar.

NOTAS DE CATA:

Aspecto: Amarillo pálido con destellos verdosos.

Nariz: De gran expresión e intensidad aromática, mostrando fruta cítrica como pomelo, limas y mandarinas, acompañado de notas herbáceas como pasto recién cortado y cedrón.

Boca: Paladar cremoso, muy bien balanceado con una acidez crujiente, punzante y con un final cítrico.

SUGERENCIA DE MARIDAJE:

Ideal para acompañar Ceviche de corvina o reineta, Ensalada Cesar, Preparaciones con guacamole, Cocktail de camarones, Queso de cabra.



TEMPERATURA DE SERVICIO:

8-10 °C.

ANÁLISIS QUÍMICO:

Alcohol: 13,5%

pH: 3,19

Acidez Total g/L (C4H6O6): 7,4

Azúcar Residual (g/L): 2,2