



**LEYDA**  
COOL.COASTAL.CHILEAN.

**RESERVA** 20  
100% 21  
**SAUVIGNON BLANC**

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.



**NOTAS DE CATA:**

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

**Nariz:** Mineral y expresivo, de gran intensidad aromática mostrando fruta cítrica como limas y mandarinas, acompañado de deijos herbáceos como pasto y cedrón, en segundo plano.

**Boca:** Fresco en el paladar, ofrece una acidez crujiente, y un final jugoso y cítrico.

**ANÁLISIS QUÍMICO:**

Alcohol: 13%

pH: 3,17

Acidez Total g/L (C4H6O6): 7,5

Azúcar Residual (g/L): 1,9



**D.O. VALLE DE LEYDA**

Valle de Leyda - El Granito | 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 mineralidad y expresividad mostrando fuertemente el carácter de clima frío.*

**CLON**

1 Davis, 242 y 107.

**Clon 1:** Aporta estructura y cremosidad en boca.

**Clon 242:** Entrega notas tropicales, de guayaba y maracuyá, y en boca es de ataque ancho, amplio y frontal.

**Clon 107:** Ofrece características herbáceas y cítricas, con notas de pasto recién cortado, lima y mandarina, y su boca es firme, persistente y vibrante.

**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 temporada 2021 fue extremadamente fría con temperaturas muy bajas, menores a las históricas, lo que llevó a una madurez muy lenta en el tiempo, incluso limitante para alcanzar el Brix deseado. Sumado a lo anterior, a fines de enero tuvimos una lluvia de 52 mm que afectó a las variedades tempranas, pero no así al Sauvignon Blanc que estaba recién en etapa de cuaja. Fue una añada fría y húmeda, bastante desafiante, pero que nos permitió tener Sauvignon muy frescos, herbáceos, de bajos alcoholes y de acidez crujiente. La cosecha 2021 en general se atrasó 15 días versus un año normal, comenzando la cosecha de esta cepa el 21 de marzo y finalizando la última semana de abril.

**VINIFICACIÓN**

Las uvas se cosecharon a mano en bins de 500 kg con 21,4–21,8°Brix. Una vez en la bodega, 70% de las uvas fueron despalladas y 30% prensadas como racimo completo. 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, con bastoneos semanales para mejorar la textura en el paladar.

**RENDIMIENTO**

12.000 kg/ha.

**SUELO**

Este vino se origina de nuestros dos viñedos propios: "El Maitén" (ubicado a 12 km del océano Pacífico) y "El Granito" (ubicado a sólo 4 km del mar, siendo este último, uno de los viñedos más extremos en Chile). Además, proviene de una selección de distintos cuarteles, con diferentes exposiciones y selección clonal, aumentando la complejidad en la mezcla final.

Los cuarteles del viñedo "El Maitén" tienen suelos con composición granítica (aporta vibrancia y jugosidad en paladar) y arcillas rojas (entrega cremosidad y sucosidad). Los suelos del viñedo "El Granito" corresponden a terrazas marinas con granito en el perfil, entregando vinos de mayor intensidad aromática, bocas frescas y de gran profundidad.

**SUGERENCIA DE MARIDAJE:**

Ideal para acompañar:  
Ceviche de corvina, reineta.  
Ensalada Cesar.



**TEMPERATURA DE SERVICIO:**

8–10 °C.