



LEYDA
COOL. COASTAL. CHILEAN.

LOT 5 | 2017

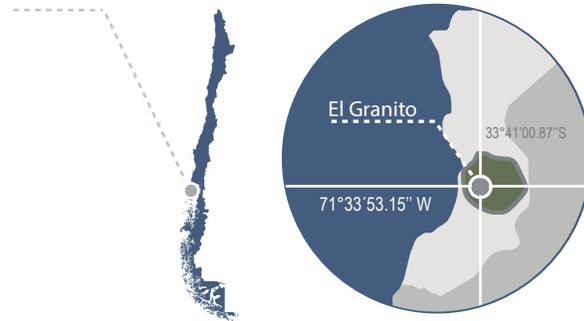
100% CHARDONNAY

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

Leyda Vineyard - El Granito

4 km (2 miles) del Océano Pacífico



ORIGEN

Después de una larga búsqueda, solo 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 2000 has. 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 (pequeños 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

El clon 76, cuyo racimo es pequeño, aporta un perfil de fruta cítrica y floral.

VINIFICACIÓN

Esta cosecha fue realizada el 18 y 20 de Marzo con 22,8 y 23,2 ° brix en gamelas de 18 kilos. En la bodega se hizo

selección de racimos y luego prensado como racimo completo a baja presión, obteniendo el jugo de alta calidad. La vinificación es semireductiva, por lo que se protege la fruta con bajos niveles de SO2 y gas inerte. El jugo fue enfriado a 8 °C durante 12 horas para una decantación natural por gravedad (sin uso de enzimas pectolíticas) hasta 400-450 NTU. La fermentación fue realizada en cubas ovoideas de cemento, foudres sin tostar y barricas de 225 lt francesas a baja temperatura (13,5-14°C) durante 16 días. El uso de cubas de concreto permite potenciar la mineralidad, pureza frutal y verticalidad del vino. Por otro lado, el foudre permite lograr estructura, pero conservando la vibrante acidez y jugosidad del vino. Este vino no tiene fermentación maloláctica ya que el objetivo es conservar el pH bajo y mostrar la acidez fresca que es típica del terroir de Leyda.

Los vinos fueron trabajados con bastoneo 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 34% cuba ovoide de cemento, 15% foudre sin tostar y 51% barricas de 225 lt con un tiempo de crianza de 10 meses.

CLIMA

Las brisas marinas, neblinas constantes y bajas temperaturas durante la primavera y el verano junto con la fuerte influencia marina, hacen de Leyda el valle ideal para el desarrollo de cepas blancas como Chardonnay, Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris y Riesling. La temporada 2017 fue de temperaturas más elevadas que lo normal en todo Chile, por lo que hubo que estar muy atentos en el viñedo y cosechando más temprano para obtener el perfil de fruta fresca.

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 es de origen granítico con depósito aluvial y gravillas en superficie, lo que le aporta cuerpo ligero al vino.



SUGERENCIAS DE MARIDAJE:

Ideal con pollo a las finas hierbas, pastas con salsa cremosa.



TEMPERATURA DE SERVICIO:
10°C - 12°C.

NOTAS DE CATA:

Aspecto: Amarillo con destellos dorados

Nariz: Muestra notas de jazmín, hierbas y cáscara de naranja, aromas a frutos secos como almendras y castañas, higos y una nota salina.

Boca: Textura grasa, junto con una sensación mineral y acidez punzante que alarga el paladar.

ANÁLISIS QUÍMICO:

Alcohol :13.5%.

pH: 3.15.

Ácido Total g/L : 7.05.

Azúcar Residual (g/L): 2.0