



LEYDA
COOL. COASTAL. CHILEAN.

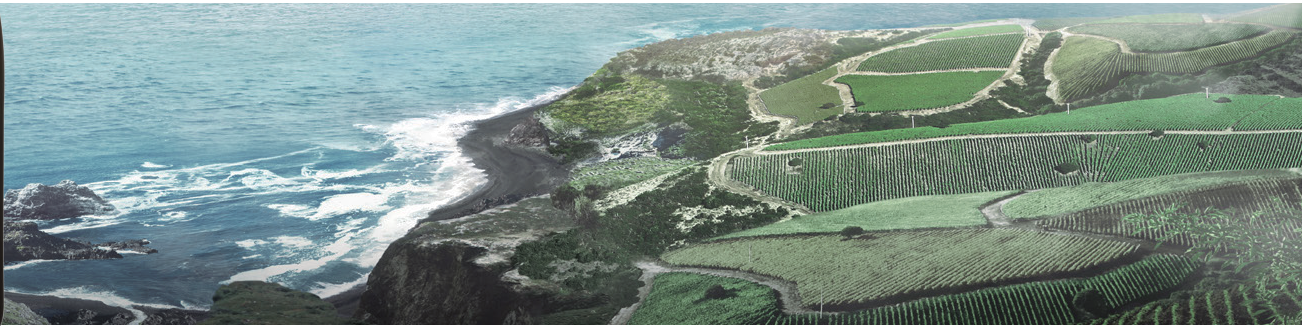
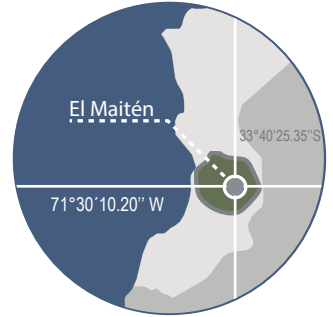
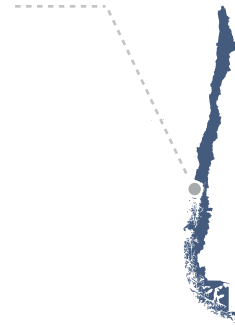
LOT 4 | 2019

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.

D.O LEYDA VALLEY

Leyda Vineyard - El Maitén
12 km (4 millas) 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 4 es la muestra de nuestro compromiso por buscar la máxima expresión del Sauvignon Blanc en el terroir único de Leyda.

CLON

Clon 317, originario de Sancerre, Francia. Muy poco difundido en Chile, de racimo pequeño y compacto, su principal característica es aportar notas especiadas (pimienta blanca y jengibre) y mineral, y en boca gran intensidad de sabor.

VINIFICACIÓN

Las uvas se cosecharon a mano el 15 de marzo a 22,0 Brix. Una vez en la bodega, los racimos fueron seleccionados para luego ser prensados como racimo completo a baja presión, conservando sólo el jugo de mayor calidad. La decantación con enzimas pectolíticas duró menos de 24 hr dejando el jugo con 100 - 120 NTU (temperaturas entre 8 y 10 ° C). La fermentación alcohólica fue realizada en cubas ovoides de cemento, foudre sin tostar y barricas de 400 lt de 2 años de uso, a bajas temperaturas (13 - 13,5 ° C al inicio de la fermentación, terminando a 16 ° C) durante 18 días. Finalmente, el vino tuvo una crianza sobre sus lías finas, con bastoneos semanales para mejorar la textura en el paladar, durante 8 meses. La mezcla final fue de 40% cemento, 39% foudre, 21% barricas.

CLIMA

Su cercanía al mar lo convierte en un lugar único para la viticultura: gracias a la influencia marítima y las brisas oceánicas, las condiciones climáticas frescas durante la primavera y el verano lo hacen una zona extraordinaria para el desarrollo de las variedades blancas tales como

Sauvignon Blanc, Chardonnay y Riesling.

La temporada 2019 en Leyda estuvo marcada por temperaturas más altas de lo habitual en enero, pero en febrero y marzo fueron meses brumosos, donde las temperaturas fueron más frescas. Por lo tanto, se realizaron muchos análisis y degustaciones de uvas para determinar el momento preciso de la cosecha.

RENDIMIENTO

1,2 kg/planta

SUELO:

Este vino se origina en viñedo "El Maitén", plantado en el 2008 en el valle de Leyda, a 12 km del océano Pacífico. Para la elaboración de este vino, se hizo un profundo estudio de suelo del cuartel seleccionado (de 1,5 has) con orientación nor-oriente. Este estudio dio como resultado 3 polígonos diferentes, de los cuales usamos uno para este LOT. Su composición es granitoide, mezcla de granito y limo. Al tomar el limo en la mano deja una textura de tiza, la cual se transmite en la textura del vino. Por otro lado el granito está asociado con fierro, lo que le otorga alta acidez y verticalidad al vino en la boca.



SUGERENCIAS DE MARIDAJE:

Ideal para acompañar mariscos y pescados.



TEMPERATURA DE SERVICIO:
8°C - 10°C.

NOTAS DE CATA:

Aspecto: Amarillo pálido con notas verdosas.

Nariz: Gran intensidad aromática, con notas herbáceas, especias y pimienta blanca, junto con frutas cítricas, como pomelo y manarina.

Boca: De sabor herbáceo y cítrico, tiene una textura cremosa junto con una acidez punzante y vertical. Gran persistencia demostrando el suelo granitoide en su textura y tensión.

ANÁLISIS QUÍMICO:

Alcohol :13.5%.

pH: 3.05.

Ácido Total g/L : 7.7.

Azúcar Residual (g/L): 0.6