



LEYDA
COOL.COASTAL.CHILEAN.

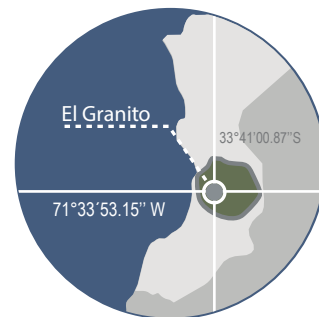
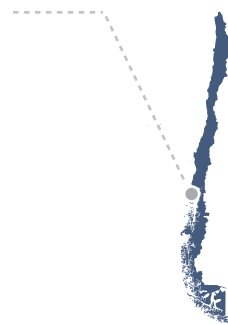
RESERVA | 2018

100% CHARDONNAY

Además de representar su terroir, esta línea busca respetar la fruta 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 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 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 cosas especiales que tiene 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 y 95, los que se caracterizan por entregar un perfil de fruta más cítrica y floral que el material masal.

VINIFICACIÓN

Las uvas se cosecharon a mano entre el 7 y el 13 de abril con 22,0 - 22,5 °Brix. En la bodega los racimos fueron prensados como racimo completo hasta 1,3 bar, una ven en el tanque de acero inoxidable, el jugo fue decantado a 8 - 10 °C con el uso de enzimas pectolíticas hasta 130-150 NTU. La fermentación alcohólica fue realizada a 13,5 - 14,0 °C durante 16-17 días, manteniendo el perfil fresco y frutal de este Chardonnay. Una vez finalizada la fermentación, el vino es trabajado con régimen de bastoneo durante 5 meses para lograr una textura cremosa en el paladar. No hay fermentación maloláctica en este vino, justamente para mantener bajo el pH y una acidez alta que es típica del valle de Leyda.

CLIMA

La cercanía del valle de Leyda al mar lo convierten en un terroir único para la elaboración de vinos de alta gama. Las bajas temperaturas durante la primavera y verano, junto con constantes neblinas y fuertes brisas frías provenientes del océano Pacífico, lo convierten en el lugar ideal para el desarrollo de cepas blancas como Chardonnay, Sauvignon Blanc, Riesling y Sauvignon Gris.

El 2018 fue una gran temporada en el valle de Leyda, probablemente una de las mejores de los últimos 10 años. Las bajas temperaturas durante enero y febrero favorecieron una lenta madurez y alto contenido de aromas y sabores en las bayas, y bajos rendimientos. Sumado a la ausencia de lluvias, fue una vendimia con total sanidad de las uvas y vinos de gran calidad.

RENDIMIENTO

10.000 a 12.000 kg/ha



SUGERENCIAS DE MARIDAJE:

Ideal para acompañar mariscos salteados y quesos mantecosos.



TEMPERATURA DE SERVICIO:
7°C - 10°C.

NOTAS DE CATA:

Aspecto: Amarillo pálido con tintes dorados.

Nariz: Tiene fruta blanca, pera de agua, kiwi y chirimoya verde. Incluso ciertas notas salinas.

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

SUELO:

Este vino 100% Chardonnay proviene de nuestro viñedo "El Granito", ubicado a sólo 4 km del Océano Pacífico. El vino viene de la selección de distintos cuarteles plantados con diferentes exposiciones debido a la topografía de lomaes que tiene el valle de Leyda (por ubicarse en la cordillera de la costa).

Los suelos son rojos y arcillosos con gravilla en la superficie, lo que genera vinos con estructura firme y textura cremosa.

ANÁLISIS QUÍMICO:

Alcohol :13,5%.

pH: 3,18.

Acidez total g/L (Tartárico): 7,08.

Azúcar residual (g/L): 2,1