



LEYDA
COOL.COASTAL.CHILEAN.

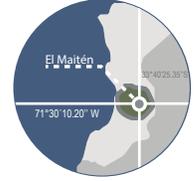
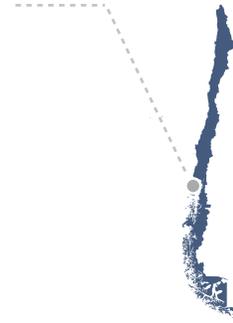
RESERVA | 2019

100% SAUVIGNON BLANC

Además de representar su terruño, 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 | El Maitén



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. 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. El clon 1 aporta estructura y cremosidad en boca. El clon 242 es tropical, entregando notas de guayaba y maracuyá, en boca es amplio pero poco profundo. Por último, clon 107 es herbáceo y cítrico, con notas de pasto recién cortado, lima y mandarina.



SUGERENCIAS DE MARIDAJE:

Ideal para acompañar mariscos y pescados.



TEMPERATURA DE SERVICIO:
7°C - 10°C.

VINIFICACIÓN

Las uvas se cosecharon a mano a partir de la segunda semana de marzo. Una vez en la bodega, las uvas fueron despalilladas y el 50% del total se maceró en la prensa a bajas temperaturas para realzar los aromas y sabores; mientras que el 50% restante sólo se prensó. 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 (13 - 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, con bastoneos semanales por 4 meses para mejorar la textura en el paladar.

NOTAS DE CATA:

Aspecto: Amarillo pálido con destellos verdes.

Nariz: Mineral y expresivo, de gran intensidad aromática. Destacan notas de fruta blanca perfumada, dando paso a cítricos maduros, como el pomelo y la mandarina, además de un sutil carácter herbáceo.

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

CLIMA

El clima fresco en primavera y verano (debido a la influencia marítima), hace que sea una zona extraordinaria para el desarrollo de las variedades blancas como Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris, Riesling & Chardonnay. 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. Se realizaron muchos análisis y degustaciones de uvas para cosechar en el momento preciso. Las uvas de Sauvignon Blanc mostraron un agradable carácter afrutado y una acidez crujiente, por lo tanto la cosecha se realizó 1 semana antes de lo normal.

RENDIMIENTO

12.000 kg/ha.

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.

ANÁLISIS QUÍMICO:

Alcohol :13,5%.

pH: 3,18.

Acidez total g/L (Tartárico): 7,22.

Azúcar residual (g/L): 0,9.