



LEYDA
COOL. COASTAL. CHILEAN.

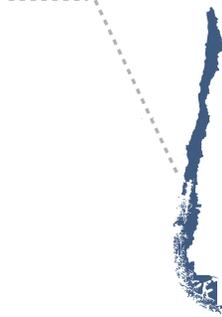
EXTRA BRUT

MÉTODO CHAMPENOISE

La pasión por expresar el potencial del valle ha dado como resultado la línea LOT; vino único, con carácter y con un sentido de identidad.

D.O LEYDA VALLEY

El Maitén
12 km (8 millas) del Océano Pacífico.



ORIGEN

Este vino 100% Chardonnay proviene del Cuartel N ° 5, uno de los cuarteles más fríos ubicado en el recientemente descubierto Valle de Leyda, a sólo 12 km del Océano Pacífico. El Cuartel N ° 5 tiene exposición sur-poniente, por lo que recibe la influencia directa de las brisas marinas haciendo que la madurez de la uva en este cuartel sea aún más lenta.

El manejo vitivinícola está orientado a proteger las uvas de exposición directa del sol, por lo que un cuidadoso manejo de la canopia es realizado para prevalecer el perfil de fruta cítrica y conservar la acidez fresca.

VINIFICACIÓN

Las uvas fueron cosechadas a mano durante los primeros días de marzo. La uva fue seleccionada en bodega para luego ser prensado como racimo entero en prensa neumática con chaquetas de frío a 10°C. Luego de un prensado suave, seleccionando el jugo gota, este se dejó decantar hasta 120 NTU, para luego ser fermentado durante 15 días a 13-13,5°C en cuba de acero inoxidable. Finalizada la fermentación, el vino se trasegó conservando sólo las borras finas y se mantuvo en guarda por 8 meses con manejo de battonnage, generando de esta manera el vino base. Luego de este período, el vino base se puso en botellas en contacto con levaduras para dar paso a la segunda fermentación. Para esto, las botellas fueron guardadas a baja temperatura permitiendo una lenta fermentación la cual duró 1 ½ mes.

Las botellas fueron dejadas en posición horizontal en contacto con sus lías durante 18 meses, tiempo durante el cual desarrollaron complejidad aromática y volumen en paladar. Finalmente las botellas fueron puestas en posición vertical en pupitres especiales, donde durante 45 días fueron removidas manualmente (proceso conocido como Remuage) permitiendo la total clarificación del espumante y el traslado de las levaduras al cuello de la botella. Se prosiguió con el congelado del cuello de las botellas para realizar el deguelle de estas, la adición del licor de expedición, tapado con corcho y postura de bozal. Las botellas quedaron en guarda durante 1 mes antes de salir al mercado.



SUGERENCIAS DE MARIDAJE:



TEMPERATURA DE SERVICIO:
8°C.

NOTAS DE CATA:

Aspecto: Corona blanca y persistente, con burbujas pequeñas y constantes.

Nariz: Fiel exponente de clima frío, este espumante muestra la mineralidad del Valle de Leyda con notas cítricas y frescas, manzana verde y notas florales junto a suaves notas de pan tostado aportando complejidad.

Boca: En boca es fresco y cítrico, con una acidez crujiente y punzante que alarga el paladar.