



LEYDA
COOL. COASTAL. CHILEAN.

SINGLE VINEYARD | **2018**
FALARIS HILL

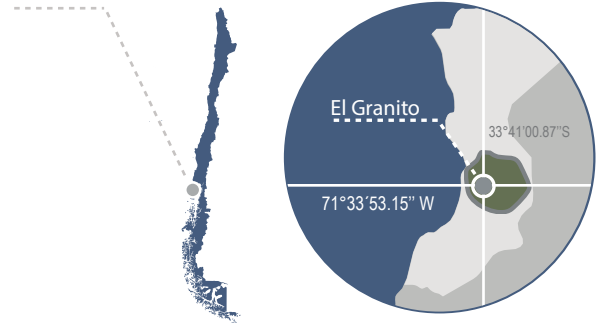
100% CHARDONNAY

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 2,000 ha.

Falaris es un pasto que crece especialmente en el sector del secano costero en el centro y el sur de Chile. Su crecimiento comienza con las primeras lluvias del otoño, y durante el verano se torna de un color amarillo verdoso muy parecido al color de nuestro Chardonnay.

CLON

Clon 95 el cual se caracteriza por ser un racimo pequeño, de sabores concentrados y perfil frutal cítrico.

VINIFICACIÓN

Las uvas fueron cosechadas a mano en distintas fechas durante la primera y segunda semana de abril, con 22,8 a 23,5 °Brix. En la bodega, las uvas fueron seleccionadas en mesa de selección, para luego ser prensados como racimo completo en prensa neumática a baja presión separando el jugo de mejor calidad. El jugo fue enfriado a 8-10°C y decantado a 320-350 NTU con enzimas pectolíticas. La fermentación alcohólica fue realizada en cubas de cemento, foudre sin tostar de 2.000 lt y barricas francesas de 225 lt, la que duró en total 16 a 17 días. El vino fermentado en barrica entrega graso, cremosidad y textura a la mezcla. El vino fermentado en cemento aporta mineralidad, vibrancia y pureza frutal. Finalmente el vino de foudre aporta notas especiadas y boca de gran estructura. Este vino no tiene fermentación maloláctica para mantener la acidez natural alta. Los vinos tuvieron una guarda por separado en barrica y cemento por 10 meses. Durante el período de guarda los vinos fueron trabajados con bastoneos 2 veces por semana durante los primeros 5 meses para luego disminuir a 1 vez por semana. La mezcla final fue 55% barrica, 29% cubas de cemento y 16% foudre.

CLIMA

La cosecha 2018 se considera como una de las mejores cosechas que hemos tenido en los últimos años en Chile. En el valle de Leyda la temporada se caracterizó por ser más fría que lo normal, presentando excelentes condiciones climáticas y por lo mismo, generando vinos de gran calidad. El mes de enero fue muy fresco, dando paso a febrero con abundantes neblinas, marzo fue frío también, por lo que la madurez de la uva fue muy lenta y la acumulación de azúcar (°Brix) fue baja. Junto con lo anterior, el nivel de acidez natural fue muy alto y las bayas mostraron gran intensidad frutal y jugosidad. En general, fue una vendimia que entregó gran calidad en los Chardonnay, con expresión aromática intensa y pura, vinos muy frescos y vibrantes junto con niveles de alcohol balanceados.

RENDIMIENTO

1,5 kg/planta

SUGERENCIAS DE MARIDAJE:

Ideal para salmón con salsa de mantequilla. Pollo o pasta con salsa cremosa.



TEMPERATURA DE SERVICIO:
10°C - 12°C.

NOTAS DE CATA:

Aspecto: Amarillo pálido con destellos verdosos.

Nariz: Intenso y complejo, con notas florales, fruta cítrica madura, piel de naranja, junto con suaves aromas a frutos secos como almendras y castañas.

Boca: Textura cremosa junto con una acidez fresca dando paso a una sensación mineral y final persistente.

SUELO:

Este vino proviene de nuestro viñedo propio llamado "El Granito", que se encuentra a solo 4 km del Océano Pacífico. Se origina de 1 cuartel donde se ha seleccionado la ladera sur-oriente por su exposición a la luz más suave. El suelo es de origen granítico con depósito aluvial y gravillas en la superficie, aportando una mayor concentración al vino.

ANÁLISIS QUÍMICO:

Alcohol :13.5%.

pH: 3.11.

Ácido Total g/L : 3.5.

Azúcar Residual (g/L): 3.2