



LEYDA
COOL. COASTAL. CHILEAN.

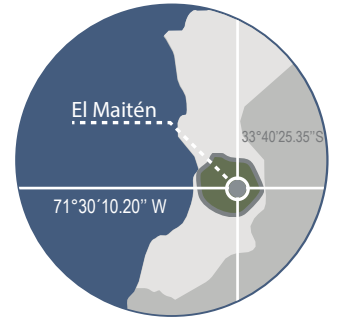
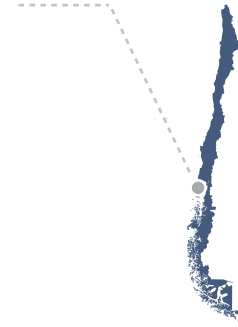
SINGLE VINEYARD GARUMA | 2019

100% 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 identidad. Somos pioneros y expertos en el Valle de Leyda, un exclusivo valle de clima costero frío de tan solo 2000 ha.

Garuma es una pequeña gaviota que vive a lo largo de toda la costa de Chile. En cualquier época del año se la puede observar corriendo por la arena de nuestras playas.

CLON

100% clon 1 Davis, el cual se caracteriza por ser un clon que entrega estructura y cremosidad en boca.

VINIFICACIÓN

La cosecha fue realizada a mano, temprano en la mañana, desde el 9 al 15 de marzo con 21,6° – 22,6 °Brix. En la bodega los racimos fueron seleccionados asegurando la mejor fruta, para luego ser prensados como racimo completo a baja presión separando el jugo de mayor calidad. Un 20% fue despallitado y macerado en la prensa como componente tiólico. El jugo fue decantado a 8 - 10 °C hasta 100-120 NTU con enzimas pectolíticas y fermentado en tanques de acero inoxidable y barricas de 400 lt usadas a bajas temperaturas (13,0-13,5°C, terminando en 16°C) durante 18 días. El vino fue trabajado con bastoneos durante 7 meses para obtener textura cremosa y amplitud en el paladar. La mezcla final fue 90% acero inoxidable y 10% barricas.

CLIMA

Las bajas temperaturas durante la primavera y el verano, junto con las constantes neblinas y fuertes brisas frías provenientes del Océano Pacífico, lo hacen ser el lugar ideal para el desarrollo de cepas blancas

como Sauvignon Blanc, Chardonnay, Riesling y Sauvignon Gris.

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 las uvas para cosechar en el momento preciso. Las uvas de Sauvignon Blanc desarrollaron un buen perfil aromático, acentuando más el carácter frutal que el herbáceo. Fue una temporada que permitió obtener Sauvignon Blanc más cremosos y concentrados, manteniendo la alta acidez. La cosecha se realizó 5 días antes de lo normal.

RENDIMIENTO

1,5 kg por planta

SUGERENCIAS DE MARIDAJE:

Ideal con ostras frescas, sushi y ceviche blanco de pescado.



TEMPERATURA DE SERVICIO:
9°C - 11°C.

NOTAS DE CATA:

Aspecto: Amarillo pálido con destellos verdosos.

Nariz: Es elegante y mineral, con notas herbáceas, ají verde, aromas cítricos como lima y pomelo, y un final con notas florales.

Boca: Punzante con textura cremosa en paladar medio con un retrogusto largo y herbáceo.

SUELO:

Este vino 100% Sauvignon Blanc viene de nuestro viñedo propio "El Maitén", plantado en el año 2008 en el valle de Leyda, a sólo 12 km del Océano Pacífico.

Garuma Sauvignon Blanc proviene de la selección de 3 cuarteles con exposición sur, por ende goza de un microclima aún más frío y es el último Sauvignon Blanc en ser cosechado. El suelo es granítico con incrustaciones calcáreas en ciertos sectores, entregando alta acidez al vino y sensación de mineralidad.

ANÁLISIS QUÍMICO:

Alcohol :13.9%.

pH: 3.10.

Ácidoz Total g/L : 7.11.

Azúcar Residual (g/L): 1.6