



LEYDA
COOL. COASTAL. CHILEAN.

SINGLE VINEYARD | **2020**
GARUMA

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

Valle de Leyda - El Maitén



STORYTELLING

Después de una larga búsqueda, sólo a 12 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 frío de tan sólo 2.000 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

90% del Clon 1 Davis, que se caracteriza por aportar estructura y cremosidad en boca, y 10% del Clon 107, que entrega notas herbáceas, cítricas y produce paladares largos y punzantes.

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 2020 tuvo temperaturas mayores a lo histórico especialmente en enero y febrero, para luego dar paso a un marzo nublado que frenó levemente la madurez, atrasando la acumulación de grados Brix en los Sauvignon Blanc. La cosecha 2020 en general se adelantó 14 días versus un año normal, realizándose entre el 5 y el 15 de marzo. Fue una temporada que permitió obtener Sauvignon Blanc más cremosos y concentrados, manteniendo la fresca y jugosa acidez.

RENDIMIENTO

1,5 kg/planta.

SUELO

Garuma 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. Proviene de la selección de tres 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 vibrancia en boca y sensación de mineralidad.

VINIFICACIÓN

La cosecha fue realizada a mano, temprano en la mañana, con 21,4 – 22,4 °Brix. En la bodega los racimos fueron seleccionados asegurando la mejor fruta, el 20% fue despalillado y macerado en la prensa como componente tiólico, y el 80% restante fue prensado como racimo completo a baja presión separando el jugo de mayor calidad. El jugo fue decantado a 8 - 10 °C hasta 100 - 120 NTU con enzimas pectolíticas y fermentado en tanques de acero inoxidable y barricas usadas de 400 lt a bajas temperaturas (13 - 13,5 °C, terminando en 16 °C) durante 18 días. Luego, el vino fue trabajado con bastoneos durante 7 meses para obtener textura cremosa y amplitud en el paladar. Finalmente, la mezcla final fue 90% de vino vinificado en tanques de acero inoxidable y 10% del vino elaborado en barricas.



SUGERENCIA DE MARIDAJE:

Ideal para acompañar brocheta queso de cabra, tomate cherry y albahaca.



TEMPERATURA DE SERVICIO:

9° - 11° C.

NOTAS DE CATA:

Aspecto: Amarillo pálido con destellos verdosos.

Nariz: Elegante y mineral, destacan notas herbáceas, ají verde, aromas cítricos como lima y pomelo, y un final con dejos florales.

Boca: Largo, vibrante, con textura cremosa en paladar medio terminando con una acidez jugosa y punzante.

ANÁLISIS QUÍMICO:

Alcohol :13,0%.

pH: 3,07.

Acidez Total g/L (C4H6O6): 7,29.

Azúcar Residual (g/L): 0,9.