



LEYDA
COOL. COASTAL. CHILEAN.

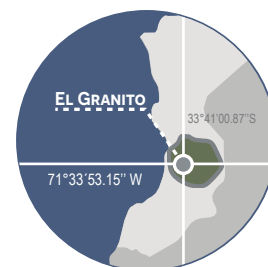
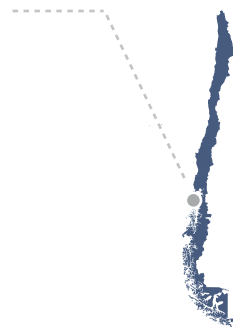
LOT 5 | 2019

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

Valle de Leyda - El Granito



STORYTELLING

Después de una larga búsqueda, sólo 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.

La pasión por expresar lo mejor de cada variedad da origen a la línea LOT, vinos únicos con gran sentido de identidad, elegancia y complejidad, provenientes de polígonos (pequeños sub-divisiones dentro de un cuartel) de producción muy limitada (máximo 5.000 botellas por cosecha).

El LOT 5 es la muestra de nuestro compromiso por buscar la máxima expresión del Chardonnay en el terroir único de Leyda.ZZ

RENDIMIENTO

1 kg/Planta.

CLIMA

La cercanía al mar del Valle de Leyda lo convierte en un lugar único para la viticultura: gracias a la influencia marítima, y a las frías brisas oceánicas, se generan condiciones climáticas frescas durante la primavera y el verano; la madurez de la uva es muy lenta dando origen a vinos intensos y muy aromáticos, convirtiéndolo en una zona ideal para el desarrollo de las variedades blancas tales como Sauvignon Blanc, Chardonnay y Riesling.

La temporada 2019 en Leyda estuvo marcada por temperaturas más altas de lo habitual en enero, pero febrero y marzo fueron meses con brumosisidad, donde las temperaturas fueron más frescas. Por lo mismo, la madurez y cosecha se adelantó siete días versus temporadas anteriores. Para determinar el momento preciso de cosecha se realizaron muchos análisis y degustaciones de la uva.

CLON

Clon 76, cuyo racimo es pequeño, se caracteriza por entregar un perfil cítrico, floral y de gran vibrancia en boca.

VINIFICACIÓN

La cosecha se realizó a mano el 25 de marzo en gamelas de 15 kg. Una vez que la uva llegó a la bodega se realizó la selección de racimos para luego prensarlos como racimos completos a una suave presión no mayor de 0,8 Bar, obteniendo un jugo de alta calidad. Éste fue enfriado a 8 °C durante 8 -10 horas para una decantación natural por gravedad (sin uso de enzimas pectolíticas) hasta 400-450 NTU. Una vez decantado el vino comenzó la fermentación alcohólica en cubas ovoides de cemento y barricas francesas de 225 lt a bajas temperaturas (13,5–14°C) durante 16 días. El uso de cubas de concreto permite potenciar la mineralidad, pureza frutal y verticalidad del vino. La vinificación fue semireductiva, por lo tanto se protegió la fruta con bajos niveles de SO₂ y gas inerte. Este vino no tiene fermentación maloláctica ya que el objetivo es conservar el bajo pH y mostrar la acidez fresca y crujiente que es una característica propia del terroir de Leyda.

Los vinos fueron trabajados con bastoneos 2 veces por semana durante los 2 primeros meses, luego bajando a 1 vez por semana, para finalizar los últimos meses cada 15 días. La mezcla final fue de 80% en cuba ovoide de cemento y 20% en barricas de 228 lt con un tiempo de crianza de 10 meses.



SUGERENCIA DE MARIDAJE:

Ideal para acompañar consomé de ave o risotto de mariscos.



TEMPERATURA DE SERVICIO:

11° - 12° C.

NOTAS DE CATA:

Aspecto: Amarillo con destellos dorados.

Nariz: Destacan notas de jazmín, hierbas y cáscaras de naranja, acompañado de aromas a frutos secos como almendras y avellanas, higos y notas salinas.

Boca: Textura cremosa y firme, sensación mineral, paladar profundo de acidez vibrante y fresca, con un jugoso final.

SUELO

Este vino nace en el viñedo "El Granito" plantado en 2010, ubicado en el Valle de Leyda, a sólo 4 km del océano Pacífico, siendo uno de los viñedos más costeros y extremos de Chile. El suelo corresponde a terrazas marinas, es decir, suelos que estuvieron bajo el mar, pero que a la vez tienen composición granítica y aluvial. Son suelos que permiten un excelente balance entre raíz y canopias, entregando fruta intensa aromáticamente y de gran vibrancia y longitud en el paladar.

ANÁLISIS QUÍMICO:

Alcohol :13,5%.

pH: 3,12.

Acidez Total g/L (C4H6O6): 7,44.

Azúcar Residual (g/L): 1,7.