



RESERVA | 2020

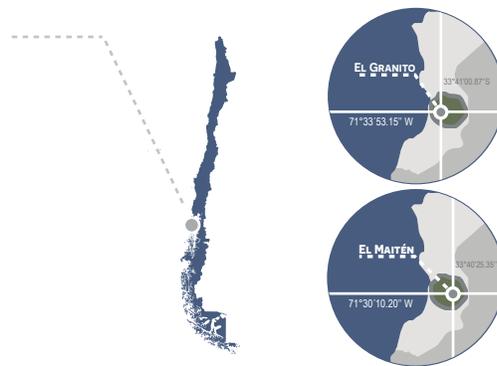
100% CHARDONNAY.

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 | El Maitén



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.

Los vinos Reserva son representativos del terroir de Leyda, siempre buscando respetar la fruta e identidad de cada cepa. Estos vinos son expresivos, directos, frescos y jugosos. Una de las cosas especiales que tiene este vino, es ser un Chardonnay sin madera. Es un vino fresco, puro y honesto, que muestra claramente la tipicidad de la variedad.

CLON

Clon 76, 124 y 95, los que se caracterizan por entregar un perfil de fruta más cítrica y floral que el material masal.

VINIFICACIÓN

Las uvas se cosecharon a mano con 22,5 - 23,5 ° Brix. En la bodega los racimos fueron prensados como racimo completo hasta 1,3 bar, luego el jugo fue decantado a 8-10 °C con el uso de enzimas pectolíticas hasta 130-150 NTU. La fermentación alcohólica fue realizada 100% en cubas de acero inoxidable a 13,5 - 14 °C durante 16 - 17 días, manteniendo el perfil fresco y frutal de este Chardonnay. Una vez finalizada la fermentación, el vino fue desbarrado para comenzar un trabajo continuo de bastoneo durante 5 meses para lograr textura cremosa en paladar. No hay fermentación maloláctica en este vino, justamente para mantener bajo el pH y una crujiente acidez que es típica del Valle de Leyda.

RENDIMIENTO

10.000 a 12.000 kg/ha.

CLIMA

La cercanía del Valle de Leyda al mar lo convierte en un terroir único para la elaboración de vinos de alta gama. Las bajas temperaturas durante la primavera y el verano, junto con las constantes neblinas y fuertes brisas frías provenientes del océano Pacífico, ralentizan el proceso de maduración de las uvas originando bayas con mayor complejidad de aromas, sabores y excelente acidez convirtiéndolo en el lugar ideal para el desarrollo de cepas blancas como Chardonnay, Sauvignon Blanc, Riesling y Sauvignon Gris.

La cosecha 2020 se adelantó 14 días versus un año normal, comenzando la cosecha de este Chardonnay la última semana de febrero con el clon 124 del viñedo "El Maitén" y terminando la segunda semana de marzo con el clon 76 en el viñedo "El Granito". El desafío enológico se centró en actuar rápidamente logrando el punto de cosecha óptimo, ya que en esta temporada la ventana de madurez fue más corta.

SUELO

Este vino proviene de 2 viñedos distintos. Los suelos de los cuarteles provenientes del viñedo "El Maitén" son graníticos con porcentajes de arcilla roja, generando vinos vibrantes y con buen graso en paladar. Los suelos del viñedo "El Granito" corresponden a terrazas marinas que entregan vinos vibrantes, tensos y más perfumados.



SUGERENCIA DE MARIDAJE:

Ideal para acompañar mariscos salteados y quesos mantecosos.



NOTAS DE CATA:

Aspecto: Amarillo pálido con destellos dorados.

Nariz: Predominan aromas de fruta blanca, pera de agua, kiwi y chirimoya verde, acompañado de leves notas salinas.

Boca: Textura cremosa, sensación dulce (a pesar de ser un vino seco), con una acidez fresca que alarga el paladar.



TEMPERATURA DE SERVICIO:

8° - 10°C.

ANÁLISIS QUÍMICO:

Alcohol :13,2%.

pH: 3,15.

Acidez Total g/L (C4H6O6): 7,6.

Azúcar Residual (g/L): 1,2.