



RESERVA | 2020

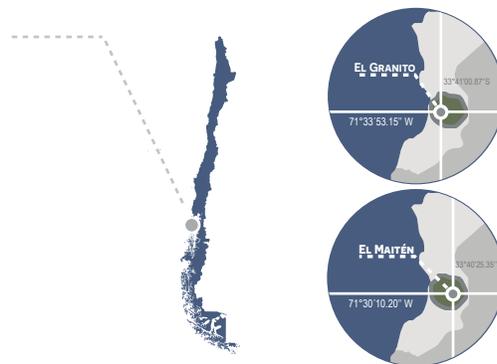
100% SAUVIGNON BLANC.

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 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. Este Sauvignon Blanc es un vino puro y honesto a la cepa, de gran mineralidad y expresividad mostrando fuertemente el carácter de clima frío.

CLON

1 Davis, 242 y 107. El clon 1 Davis aporta estructura y cremosidad en boca. El clon 242 entrega notas

tropicales, de guayaba y maracuyá, y en boca es de ataque ancho y amplio, pero poco profundo. Por último, el clon 107 ofrece características herbáceas y cítricas, con notas de pasto recién cortado, lima y mandarina, y su boca es firme, persistente y vibrante.

VINIFICACIÓN

Las uvas se cosecharon a mano. Una vez en la bodega, el 70% de las uvas fueron despalilladas y el 30% restante fueron prensadas como racimo completo. Luego, el jugo obtenido se enfrió a una temperatura de entre 8 y 10 °C para clarificar hasta 50 - 70 NTU con enzimas pectolíticas. A continuación, la fermentación alcohólica se realizó a bajas temperaturas (entre 13 a 13,5 °C al inicio de la fermentación, terminando en 16 °C) en tanques de acero inoxidable durante 18 días. Finalmente, el vino tuvo una crianza de 6 meses sobre sus lías finas, con bastoneos semanales para mejorar la textura en el paladar.

CLIMA

El clima fresco en primavera y verano (debido a la influencia marítima), hace que sea una zona extraordinaria para el desarrollo de las variedades blancas como Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris, Riesling y Chardonnay.

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 se adelantó 14 días versus un año normal, comenzando a principios de marzo y durando todo el mes dependiendo del clon y del viñedo. Las uvas de Sauvignon Blanc mostraron su clásica tipicidad cítrica y herbácea, junto con una acidez vibrante y crujiente.

RENDIMIENTO

12.000 kg/ha.

SUELO

Este vino se origina en los viñedos: "El Maitén" (ubicado a 12 km del océano Pacífico) y "El Granito" (ubicado a sólo 4 km del mar, siendo uno de los más extremos y cercanos al océano en Chile).

Además, proviene de una selección de diferentes bloques plantados con diferentes exposiciones debido a la topografía de las colinas del Valle de Leyda. El suelo es granítico generando vinos vibrantes y muy frescos en boca.



SUGERENCIA DE MARIDAJE:

Ideal para acompañar mariscos y pescados.



TEMPERATURA DE SERVICIO:

8° - 10°C.

NOTAS DE CATA:

Aspecto: Amarillo pálido con destellos verdosos.

Nariz: Gran intensidad aromática, es mineral y expresivo. Destacan notas de fruta blanca perfumada, dando paso a cítricos maduros, como el pomelo y la mandarina, además de un sutil carácter herbáceo.

Boca: Fresco en el paladar, ofrece una acidez crujiente, y un final jugoso y cítrico.

ANÁLISIS QUÍMICO:

Alcohol :13,0%.

pH: 3,16.

Acidez Total g/L (C4H6O6): 7,4.

Azúcar Residual (g/L): 1,5.