



LEYDA
COOL. COASTAL. CHILEAN.

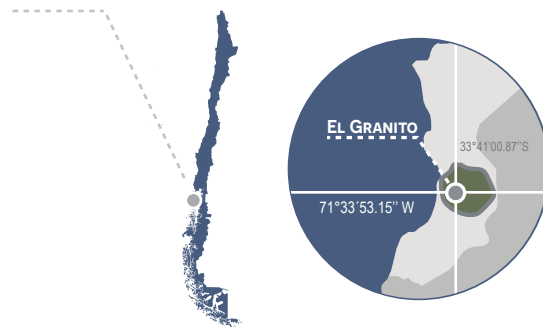
SINGLE VINEYARD | **2019**
FALARIS HILL

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.

Falaris es un pasto que crece especialmente en el sector del secano costero en el centro y el sur de Chile. Su crecimiento comienza con las primeras lluvias del otoño, y durante el verano se torna de un color amarillo verdoso muy parecido al color de nuestro Chardonnay.

CLON

El Clon 95 se caracteriza por tener racimos pequeños, de sabores concentrados y perfil frutal cítrico.

RENDIMIENTO

1,5 kg/planta.

CLIMA

Las bajas temperaturas durante la primavera y el verano, junto con constantes neblinas y fuertes brisas frías provenientes del océano Pacífico, ralentizan la maduración de las uvas haciendo de Leyda el terruño ideal para el desarrollo de cepas blancas como Sauvignon Blanc, Chardonnay, Riesling and 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. Sin embargo, la ventana de madurez fue más corta que en otros años, adelantándose la cosecha entre 5 y 7 días versus lo histórico. El desafío enológico fue estar muy atentos al punto óptimo de cosecha, para mantener las características deseadas en nuestros vinos. El 2019 fue una temporada que permitió obtener Chardonnay de textura cremosa y concentrada, manteniendo la acidez fresca y jugosa.

VINIFICACIÓN

Las uvas fueron cosechadas a mano entre el 16 y el 28 de marzo con 22,8 a 23,5 °Brix. En la bodega las uvas fueron seleccionadas en una mesa de selección, para luego ser prensadas como racimo completo en una prensa neumática a baja presión para separar el jugo de mejor calidad. Posteriormente, el jugo fue enfriado a 8 – 10 °C y decantado a 320-350 NTU con enzimas pectolíticas. La fermentación alcohólica fue realizada en cubas de cemento, foudres sin tostar de 2.000 lt, y barricas francesas de 225 lt, y duró en total de 16 a 17 días. El vino fermentado en barrica entrega graso, cremosidad y textura a la mezcla. El vino fermentado en cemento aporta mineralidad, vibrancia y pureza frutal. Mientras que el vino de foudre aporta notas especiadas y boca de gran estructura. Este vino no tuvo fermentación maloláctica para mantener la acidez natural alta. Los vinos tuvieron una guarda por separado en barrica y cemento durante 10 meses. A lo largo del período de guarda los vinos fueron trabajados con bastoneos 2 veces por semana durante los primeros 5 meses para luego disminuir a 1 vez por semana. Finalmente, la mezcla final fue 65% en barricas, 20% de foudre y 15% en cubas de cemento.



SUGERENCIA DE MARIDAJE:

Ideal para acompañar carpaccio de salmón.



NOTAS DE CATA:

Aspecto: Amarillo pálido con destellos dorados.

Nariz: Intenso y complejo, con notas florales, fruta cítrica madura y piel de naranja, junto con suaves aromas a frutos secos como almendras y castañas.

Boca: Textura cremosa, tenso y vertical, con una acidez fresca, dando paso a una sensación mineral y final persistente.

SUELO

Este vino proviene de nuestro viñedo propio llamado "El Granito", que se encuentra a sólo 4 km del océano Pacífico, siendo uno de los viñedos más extremos en Chile. Se origina de un cuartel donde se ha seleccionado la ladera sur-oriente por su exposición a la luz más suave. El suelo es de origen granítico con depósito aluvial y gravillas en la superficie, generando suelos aireados, que dan origen a vinos de buena estructura, fruta intensa, concentrada y vibrante.



TEMPERATURA DE SERVICIO:

10° - 12°C.

ANÁLISIS QUÍMICO:

Alcohol :13,5%.

pH: 3,25.

Acidez Total g/L (C4H6O6): 7,5.

Azúcar Residual (g/L): 2,70.