

SAUVIGNON BLANC

GRAN RESERVA

COSECHA 2023

VALLE DE LEYDA

100% Sauvignon Blanc

SANTA EMA

ALCOHOL

13,0°

PH

3.2

ACIDEZ TOTAL

4.3 g/L

AZÚCAR RESIDUAL

<2.1 g/L



DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Valle de Leyda. Viñedos muy próximos a la costa que entregan vinos expresivos y de gran mineralidad.

COSECHA

El valle costero del Maipo se caracterizó por contar con un mayor número de precipitaciones que los otros años agrícolas anteriores, asegurando una disponibilidad de agua en todo el perfil, lo que se tradujo en una homogénea brotación, aunque algo más tardía de lo habitual. Los blancos de la vendimia 2023 tuvieron una elevada intensidad aromática con sus notas características cítricas, poleo y aji verde y con marcada y vibrante acidez en boca. Temporadas frías que generan una madurez paulatina, logrando cosechas de gran potencial al disminuir al máximo la pérdida de aromas en el viñedo y manteniendo la acidez natural de las bayas, prolongando la vida de nuestros vinos en la botella.

VINIFICACIÓN

Este vino se obtuvo de un 50% de maceración en frío, 4 horas a 10°C y 50% de prensado del racimo entero. El mosto fue clarificado y fermentado a 13°C por 25 días. Luego del periodo de fermentación, el vino fue clarificado y embotellado inmediatamente, de tal forma de conservar toda la expresión del valle de clima frío de Leyda.

NOTAS DE CATA

Color: Amarillo pálido.

Aroma: Nariz expresiva con notas a jalapeño, lemongrass, pieles cítricas.

Paladar: Boca jugosa y crujiente, acidez alta, muy refrescante.

Gastronomía: Mariscos frescos como ostiones, almejas, erizos, ostras al limón.

