

T.H.

Sauvignon Blanc

LEYDA, 2018

Notas del Enólogo

La vendimia 2018 en Leyda fue un año bastante normal para la zona, aunque un poco más frío generando vinos de gran frescor. El período de madurez estuvo marcado por temperaturas máximas promedio muy constantes, lo que se tradujo en vinos con un gran desarrollo de compuestos aromáticos y polifenoles.

Esta versión de Sauvignon Blanc logra expresar la tipicidad y el frescor característicos del valle de Leyda. Revela aromas a limas, lemongrass que se combinan con aromas especiados como hojas de cassis, y unas sutiles notas de ají verde, hinojo y pólvora. En boca es concentrado y jugoso, con una acidez punzante y refrescante, respaldada por una fina mineralidad salada con sabores concentrados a cítricos, maracuyá y pomelo fresco. De textura suave y gracias al porcentaje de guarda en roble sobre lías, conduce a un final largo y persistente.

Vinificación

Las uvas fueron cosechadas a mano el 9 de Abril. Luego fueron cuidadosamente transportadas y rigurosamente seleccionadas en la bodega, asegurando que sólo los racimos maduros sin señales de pudrición fueran sometidos a proceso de maceración corta en frío, seguido por un prensado suave. El jugo de flujo libre y ligeramente prensado, fue enfriado a 6-8°C y clarificado en frío durante 48 horas. A continuación, el mosto fue trasegado a estanques de acero inoxidable, dejándose fermentar a baja temperatura (12°C-14°C) durante 21 días. Una pequeña fracción del vino se fermentó en barricas de roble francés de segundo y tercer uso. Este 12% de la mezcla aporta en complejidad y mayor estructura al paladar

El vino se dejó en contacto con sus lías durante 6 meses con el objetivo de aportar mayor textura en boca y complejidad aromática.

La mezcla final consiste en un 92% de clon Davis 1, 4% de los clones franceses 107 y 376.



Notas Técnicas:

Acidez Total: 3,95 g/l
PH: 3,26
Azúcar Residual: 2,19 g/l
Alcohol: 13,2 %

Embotellado

07 de Marzo, 2019
13.800 botellas producidas

Enólogo: Rafael Urrejola

UNDURRAGA

ESTABLISHED IN 1885

www.undurraga.cl

Viñedo

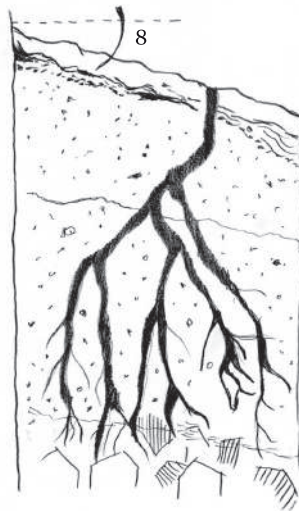
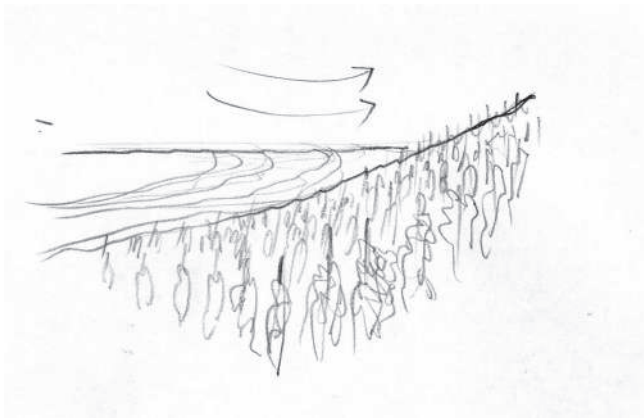
Las uvas provienen de pequeños cuarteles de viñedos seleccionados en el Valle de Leyda, una reconocida sub región de San Antonio, a 14 kilómetros del Océano Pacífico. Enfriado por las brisas del Pacífico Sur y una bruma costera de verano que normalmente dura hasta el mediodía.

Situado al oriente de la Cordillera de la Costa, los suelos del Valle de Leyda derivan directamente de la roca granítica de la región batolítica costera formada hace 200 millones de años durante el período Jurásico. Estos suelos tienen una textura fina, la delgada capa superficial es franco-arcillosa y poco fértil, seguida por un corte sedimentario de arcilla resquebrajada. El subsuelo de estos cuarteles es bastante particular, ya que es sedimentario y calcáreo, algo poco común en esta zona costera, generalmente granítica. Lo que otorga características especiales y distintivas a este vino. El valle se caracteriza por sus suaves colinas y lomajes, cuyas laderas reciben la luz solar en diferentes niveles de exposición.

Para la elaboración de este vino, hemos seleccionado cuarteles plantados con clones Davis 1, Davis 5 y el clon francés 242 de bajo rendimiento, emplazados en lomajes orientados al oeste y expuestos al viento. Su manejo fue cuidadoso con el fin de proteger los racimos de la luz solar directa, potenciando así su frescura y preservando la expresión y el carácter del terroir de origen. Seleccionamos para la producción de este vino un terroir de 3,58 hectáreas de bajo rendimiento, sometido a controles de riego durante el período de maduración. El rendimiento es 2 kg por planta.

Leyda
lomajes suaves

brisa del pacífico



20 cm
Arcillo arenoso

40 cm
Arcillas rojas

Granítico cuarzico alterado

Roc de granito

UNDURRAGA

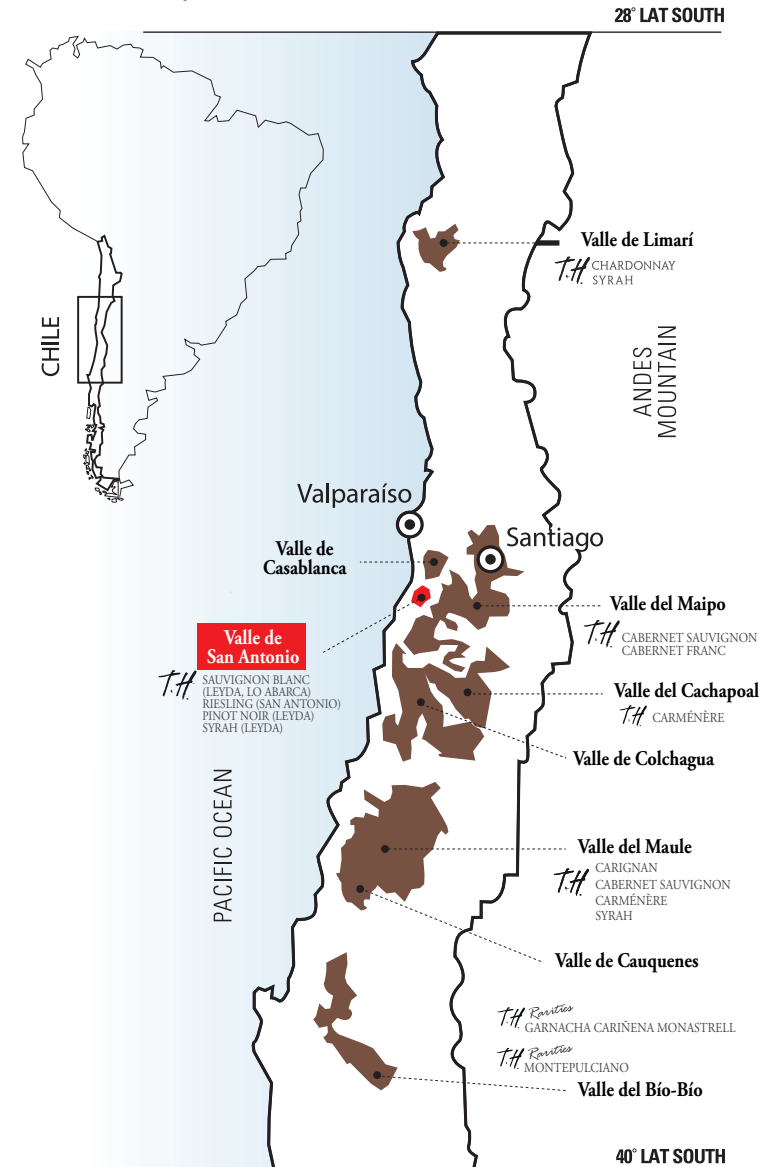
ESTABLISHED IN 1885

www.undurraga.cl

T.H.

Sauvignon Blanc

LEYDA, 2018



Si desea ubicar el origen de este cuartel, inserte las coordenadas:
Latitude 30°33'38" S Longitude 71°14'45" W
 en el servidor de mapas de internet de su preferencia.