



T.H.

[Terroir Hunter]

SAUVIGNON BLANC [2022]

Leyda

Viñedo

Las uvas provienen de un pequeño viñedo seleccionado, de 3,58 hectáreas de bajo rendimiento, en Valle de Leyda, una reconocida sub región de San Antonio. Los cuarteles están plantados con 95% del clon Davis 1 y 5% del clon francés 107, 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.

Esta zona está expuesta a una intensa influencia costera (se localiza a 14 Km. del Océano Pacífico): neblinas matinales, brisas marinas, temperaturas moderadas en verano, que varían entre mínimas de 7°C a 8°C y máximas de 20°C-23°C. Además, el valle se caracteriza por sus suaves colinas y lomajes, cuyas laderas reciben la luz solar en diferentes niveles de exposición. Estas condiciones permiten una lenta maduración de las uvas, concentrando así los aromas y complejidad, preservando su frescura e intensificando la acidez natural.

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 periodo Jurásico. 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.

Vinificación

Las uvas fueron cosechadas a mano el 5 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 12 días. Una pequeña fracción del vino se fermentó en barricas de roble francés de segundo y tercer uso. Este 5% de la mezcla aporta en complejidad y mayor estructura al paladar.

Crianza: El vino se dejó en contacto con sus lías durante 5 meses con el objetivo de aportar mayor textura en boca y complejidad aromática.

Notas del enólogo

La vendimia 2022 en Leyda fue habitual en términos de temperatura; fresca y a la vez con bastante sol. Fue un año muy seco lo que llevó a rendimientos muy bajos, que se tradujo en mayor concentración y una madurez bastante particular.

El rendimiento fue menor a la vendimia anterior, de solo 1,2 kilos por planta, que favoreció la concentración necesaria para lograr un vino de gran frescor y óptima madurez.

Dadas las condiciones de esta añada, este Sauvignon Blanc presenta una nariz muy expresiva, bastante opuesta a la cosecha anterior, con una nítida expresión frutal, notas cítricas como pomelo, lima y piel de naranja.

En un rol más secundario se manifiestan las clásicas notas herbales de Leyda, como hoja de tomate, ají verde y un toque mineral. En boca es amplio, muy cremoso y fresco a la vez, con una gran untuosidad en boca, pero con un final fresco, mineral y salino propio de su origen.

Enólogo

Rafael Urrejola

Embotellado

6 de Octubre 2022

31.526 botellas producidas

Potencial de guarda: 3 a 5 años

Tipo de suelo



Notas Técnicas Acidez Total: 4,80 g/l PH: 3,11 Azúcar residual: 2,53 g/l Alcohol: 13,6 %

UNDURRAGA
ESTABLISHED IN 1885

T.H

[Terroir Hunter]

SAUVIGNON BLANC [2022]

Leyda

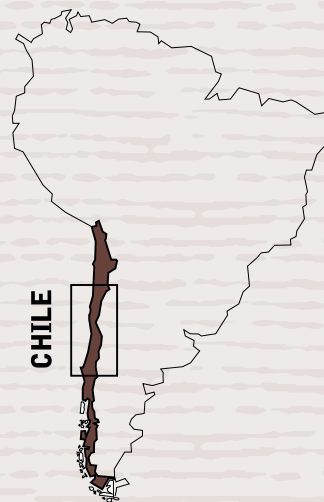


Si desea ubicar el origen de este cuartel, inserte las coordenadas:
en el servidor de mapas de internet de su preferencia.

Mapa Google Earth

Latitud 33°38'03.18"S

Longitud 71°28'58.06"W



UNDURRAGA

ESTABLISHED IN 1885