

BRUT ROYAL

ORIGEN

Valle de Leyda.
60% Pinot Noir, 40% Chardonnay.

VIÑEDOS

Suelo: El Valle se caracteriza por sus suaves colinas y lomajes, cuyas laderas drenan y reciben la luz solar en diferentes niveles de exposición.

El suelo en este campo es de muy fina textura. El delgado perfil superficial es arcilloso y poco fértil, seguido de un corte sedimentario de arcilla resquebrajada. El subsuelo es de roca granítica descompuesta y presenta una diversa estructura mineral.

Clima: Ubicado al oeste de la Cordillera de la Costa y a sólo 14 kilómetros del Océano Pacífico, la fría influencia de las brisas del Pacífico y, durante el verano, nieblas costeras que suelen mantenerse hasta el mediodía hacen que el clima del Valle de Leyda alargue la temporada de crecimiento de la vid. Las temperaturas promedio en verano rara vez superan los 25°C, propiciando la lenta maduración de las uvas y el desarrollo de sabores y aromas frescos e intensos, además de un bajo contenido potencial de alcohol.

VINIFICACIÓN

Recepción: las uvas fueron cosechadas de forma manual y luego puestas en bins de 350 kg. Luego los racimos seleccionados fueron conducidos directamente a la prensa neumática.

Fermentación: cada variedad tuvo su fermentación separadamente en cubas de acero inoxidable durante aproximadamente 15 días, con temperaturas que oscilaban entre los 16°C y 17°C, para aumentar al máximo los aromas y sabores varietales. Después de que ambas variedades fermentaron, se realizó el ensamblaje, clarificado y la estabilización. Se agrega en esta etapa el licor de tiraje para que se lleve a cabo la segunda fermentación utilizando el método Charmat. Una vez terminada esta fermentación, el vino permanece en sus lías durante 6 meses y luego se le agrega el licor de expedición y finalmente es embotellado.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Este vino de carácter efervescente fue producido bajo el método "Charmat" con las mejores uvas Pinot Noir y Chardonnay provenientes de nuestros viñedos del valle del Leyda. Su color es amarillo brillante con tintes rosados, con finas burbujas que dibujan su elegante perlaje. En nariz se abre intensamente presentando aromas frutales de carácter cítrico con un toque floral fresco y elegante. En boca es muy seco, fresco y de equilibrada acidez lo que brinda un final redondo. Ideal para acompañar sus aperitivos. Sírvalo frío entre 6 y 8° grados.

ENÓLOGO

Carlos Concha.

