

AMARAL

Valle de Leyda

SAUVIGNON BLANC / 2023

D.O. LEYDA, VALLE DE SAN ANTONIO



INFORMACIÓN TÉCNICA

Enólogo : Benjamín Leiva	Alcohol : 12%
Variedad : 100% Sauvignon Blanc	Azúcar Residual : 2.04 g/l
Cosecha : A partir del 10 de Marzo	Acidez Total : 6.6 g/l
Producción : 10.000 cajas (9L)	pH : 3.12

VINIFICACIÓN

Luego de seleccionar y cosechar manualmente las uvas en los viñedos, estos fueron transportados a la bodega de vinificación. Descansaron durante algunas horas en la prensa como racimos enteros antes de ser prensadas. El mosto fue inoculado con levaduras seleccionadas listas para fermentar a 13°C, asegurando una fermentación muy lenta. Posteriormente, fue trasvasado a los tanques de acero inoxidable con sus lías para descansar e interactuar con ellas.

GUARDA

Este vino solo se mantuvo en tanques de acero inoxidable, manteniéndolo en contacto con sus lías, para preservar y realzar las características frutales y construir la estructura en boca.

POTENCIAL DE GUARDA

Puede ser disfrutado ahora o guardado por 3 a 5 años.

NOTAS DE CATA

Brillante color amarillo pálido con reflejos verdosos. De agradables aromas cítricos, frutas blancas y un agradable toque herbáceo junto a un final mineral y fresco.

En boca tiene una acidez vibrante, es un vino de final largo y complejo.

MARIDAJE

Ideal para aperitivos frescos o platos más ligeros que contengan pescados blancos menos grasos así como también ensaladas y quesos frescos.

Viña MontGras se compromete con la sustentabilidad y el medio ambiente:





VIÑEDOS

Ubicados en el fresco Valle de Leyda, una de las más reconocidas regiones de Chile para el desarrollo de variedades premium de climas fríos costeros.

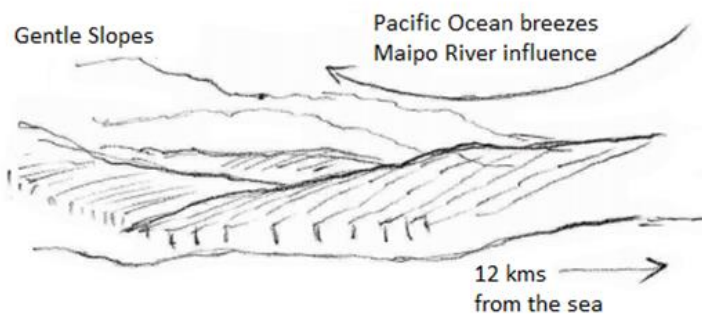
Amaral es un viñedo único en esta región, siendo el más cercano al Océano Pacífico (sólo a 12 km) y colindante con el río Maipo.

CLIMA

Semiárido con una fuerte influencia marina que es especialmente fría dado la Corriente de Humboldt.

Las frecuentes neblinas matinales aportan al vino final notas salinas y minerales características del lugar.

Las mañanas y tardes frescas, junto a días templados promueven una gran complejidad aromática en nuestros vinos. Además los viñedos están rodeados por dos cuerpos de agua – el Río Maipo y el Océano Pacífico – que actúan como un buffer previniendo el riesgo de heladas.

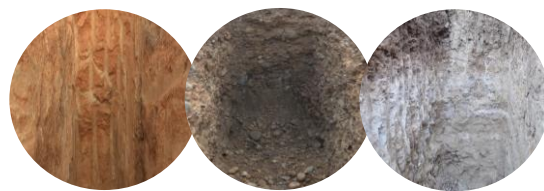


SUELOS

Este lugar era antiguamente una terraza marina que hoy ha evolucionado a un complejo y rico terroir con tres tipos de suelos distintos:

- Aluviales provenientes del Río Maipo
- Calcáreos del Océano Pacífico
- Graníticos de la Cordillera de la Costa y de los Andes

La mezcla de todos estos suelos nos entrega una complejidad única en nuestros vinos finales.



Granítico

Aluvial

Calcáreo

TEMPORADA Y COSECHA

La temporada de 2023 fue extrema, como es típico en Leyda, con un inicio frío que resultó en un crecimiento lento y constante. El proceso de maduración fue muy gradual y desafiante, influenciado por días nublados, lo que resultó en vinos con bajo contenido de alcohol, especialmente en Sauvignon Blanc. Sin embargo, exhibieron una gran intensidad de aromas y una acidez fresca.

