

SAUVIGNON BLANC

GRAN RESERVA

COSECHA 2025
VALLE DE LEYDA
100% Sauvignon Blanc

ORBIS

GRAN RESERVA

ALCOHOL	PH	ACIDEZ TOTAL	AZÚCAR RESIDUAL
13°	3.01	4.93 g/L	<1.01 g/L

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

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

COSECHA

Abundantes Lluvias invernales sobre los valores normales durante el invierno 2024 aseguraron una buena disponibilidad de agua para el crecimiento y desarrollo de la vid, pero con una floración y cuaja disminuida. Luego llegó una primavera mucho mas fresco de lo normal, y un verano bastante caluroso que terminó en un inicio de cosecha temprana, de buena sanidad y un año con un rendimiento de cosecha bastante bajo. Las condiciones anteriores, permitieron obtener una cosecha 2025 caracterizada por vinos de bastante concentración, de buen aroma y al iniciar temprano la cosecha de buen nivel de acidez.

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.

