

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Leyda Reserva Sauvignon Blanc 2020
Vinícola	Leyda
Safra	2020
País	Chile
Região	D.O. Valle de Leyda
Tipo	branco
Castas	100% Sauvignon Blanc
Teor Alcoólico	13.5%
Maturação	em tanques de aço inoxidável sobre as borras finas
Temperatura de Serviço	8°C a 10°C
Guarda	até 2024
Decanter	-
Premiações	91 pontos Guia Descorchados

VEDANTE



Screw Cap

TAÇA



Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Com vinhas costeiras, muito próximas ao **Pacífico**, a **Bodega Leyda** produz **Sauvignon Blanc** de tirar o fôlego em todas as linhas.

Para o **Reserva 2020** as uvas vieram dos vinhedos **El Maitén**, distante 12 quilômetros do mar, e do impressionante **El Granito**, encravado em paredões esculpidos pelo bater das ondas por milhões de anos, a meros 4 quilômetros do oceano, um dos lotes ativos mais extremos do planeta. O solo granítico e o clima marinho garantem a fruta tensa, energética e intensa.

De **aromas exuberantes**, esbanjando **frescor e mineralidade**, tem-se a presença marcante de frutas cítricas e de polpa branca, com destaque para maçã-verde, limão-siciliano e toranja, além de um toque tropical de carambola. Em boca a carga frutada se confirma **expressiva**, recheada de nuances desde o cítrico salivante ao dulçor da fruta tropical, dotada de acidez que faz vibrar o palato e um toque salino delicioso.

Um branco merecedor dos rasgados elogios de quem o degusta, e dos **91 pontos** cravados pelo **Guia Descorchados** para a safra.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo com reflexos esverdeados

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

esbanja frescor e mineralidade, tendo a presença marcante de frutas cítricas e de polpa branca, com destaque para maçã-verde, limão-siciliano e toranja, além de um toque tropical de carambola

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

a carga frutada se confirma expressiva, recheada de nuances desde o cítrico salivante ao dulçor da fruta tropical, dotada de acidez que faz vibrar o palato e um toque salino delicioso

CARNES

peixe crustáceo ave suíno
 cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate



CULINÁRIA

DESCRIÇÃO

filé de peixe grelhado com molho tártaro, fish and chips, ceviche, pasta primavera, filé de frango grelhado à fiorentina, maionese de camarão, bouillabaisse