

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Leyda Single Vineyard Falaris Hill Chardonnay 2019
<b>Vinícola</b>	Leyda
<b>Safra</b>	2019
<b>País</b>	Chile
<b>Região</b>	Aconcagua
<b>SubRegião</b>	Valle de Leyda (San Antonio)
<b>Tipo</b>	branco
<b>Castas</b>	Chardonnay
<b>Teor Alcoólico</b>	13,5%
<b>Maturação</b>	estagiou durante 10 meses (65% em barricas de carvalho francês, 20% em foudres e 15% em cubas de cimento)
<b>Temperatura de Serviço</b>	10 a 12 °C
<b>Guarda</b>	2025
<b>Decanter</b>	-
<b>Premiações</b>	92 pts Guia Descorchados   92 pts Tim Atkin

## VEDANTE



Screw Cap

## TAÇA



Montrachet

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A vinícola Leyda foi uma das pioneiras no cultivo de videiras no vale homônimo. A ausência de uma fonte de irrigação era o único empecilho para o desenvolvimento da região, mas a empresa foi um dos motores para a construção de uma tubulação de acesso a uma fonte de água, tornando possível o início da atividade vitivinícola local no final da década de 1990. Esta é a distância do vinhedo El Granito para o Oceano Pacífico. Como seu nome sugere, o solo predominantemente granítico é uma das virtudes deste <em>terroir</em>, localizado as margens do Rio Maipo, próximo de onde o manancial encontra as águas salinas. Além disso, o Vale de Leyda, na encosta oeste da Cordilheira Costeira, é uma região que contempla a legítima viticultura de clima frio do Chile. Apesar de o sol apresentar-se constante, as brisas proporcionadas pela corrente de Humboldt, assim como a névoa que paira durante as manhãs, asseguram temperaturas amenas durante o ano inteiro, amadurecendo os frutos lentamente e garantindo o respectivo frescor. <em>Phalaris</em> é uma típica gramínea encontrada nas colinas do centro e do sul do Chile, assim como na região costeira de Aconcagua. Foi em alusão a paisagem interiorana do país, que a Viña Leyda criou este varietal de Chardonnay. Sua elaboração contemplou três tipos diferentes de recipiente: 65% foi fermentado e amadurecido em barricas francesas, 20% em foudres não tostados e 15% em cubas de cimento. Após cessada a fermentação alcoólica, a malolática não foi propiciada. O conteúdo permaneceu durante 10 meses sobre as borras finas, sendo realizadas <em>battonages</em> 2 vezes por semana nos 5 primeiros meses.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

### DESCRIÇÃO

amarelo claro



### Análise olfativa

### INTENSIDADE

baixa alta

### EVOLUÇÃO

primário terciário

### DESCRIÇÃO

mescla pêssego verde, abacaxi e melão, com toques de cítricos maduros e nuances de baunilha e pólvora



### Análise gustativa

### INTENSIDADE

baixa alta

### DOÇURA

seco doce

### ACIDEZ

baixa alta

### TANINO

baixa alta

### CORPO

leve encorpado

### PERSISTÊNCIA

curta longa

### DESCRIÇÃO

combina a cremosidade do carvalho, a mineralidade do concreto e a estrutura aportada pelos <em>foudres</em> é um vinho bastante expressivo, cheio de tensão e dotado de ótima persistência

### 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

ostras in natura, vieiras salteadas na manteiga, mariscos ao bafo com ervas frescas, camarão no tucupi, escargots à la bourguignone, peixes assados na brasa, aves no forno, coelho assado no forno

