



GOUTTE D'ARGENT ぎんの雫

CHARDONNAY 2022

Goutte d'Argent (Gota de plata en Francés): Un vino único en el mundo, fermentado con levadura de sake japonesa.

Pascal Marty es el único no japonés en el mundo con acceso a estas levaduras con propiedades excepcionales: son más resistentes y nos permiten vinificar a temperaturas mucho más bajas, impactando en el sabor, la acidez, la concentración final de alcohol y, sobre todo, la textura del vino. Mezclando el maravilloso terroir de Chile, las técnicas de vinificación francesa y la tradición milenaria de Japón, Goutte d'Argent es un té de bodega.

VENDIMIA

En 2022, tanto los tintos como blancos gozaron de un excelente estado sanitario y con calidades excepcionales. Sin embargo, la gran reina de este año fue Leyda, con Sauvignons Blanc y Chardonnay excepcionales. Lo mismo con los Pinot Noir. El desafío fue el déficit hídrico, lo que se tradujo en rendimientos bajos en cada valle. Como la naturaleza es noble, si bien existieron olas de calor desde fines de diciembre a enero, las temperaturas medias fueron más bajas, lo que ayudó a que la madurez fuera equilibrada. La cosecha comenzó a inicios de marzo con los Chardonnay del Valle del Claro, y terminamos la tercera semana de abril con los Carménères de Cachapoal. El resultado fueron vinos frescos, equilibrados y que reflejan plenamente el objetivo del equipo enológico de Viña Marty.

NOTAS DE CATA

COLOR: Amarillo dorado brillante

NARIZ: Gastronómica, compleja, con notas de flores de arroz, y de licor japonés.

BOCA: Un estilo Chablis sin madera, con una acidez media alta, una excelente untuosidad y profundidad. Los sabores son complejos, incluyen Chirimoya, cera de abeja, miel, pastelerías... Sabor umami persistente.

SERVIR ENTRE: 12° y 14° y acompañando su mejor postre.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

VALLE DE LEYDA: Nuestras parcelas están plantadas a 10 km del Pacífico. La proximidad al océano, el efecto de la corriente fría de Humboldt y la ausencia de montañas en la región permiten que las brisas marinas refresquen los suelos.

El clima costero se refleja en inviernos cortos, junto con un verano seco. Con suelo de granito y pizarra en la parte inferior, la región ofrece a nuestras variedades blancas Sauvignon Blanc y Chardonnay una hermosa mineralidad, así como acidez natural y concentración de fruta

COSECHA: Manual

VITICULTURA: Sustainable.

DENSIDAD: 5.300 Plantas / Ha.

PRODUCCIÓN: 9 Toneladas / Ha.

Pascal Marty
Winemaker

VINIFICACIÓN: En depósitos de acero inoxidable con una duración media excepcional de 120 a 130 días, y temperaturas en torno a los 6 °C durante la fermentación alcohólica. Las levaduras del sake se añaden justo después de la inoculación de las uvas. La fermentación tiene lugar sin adición de azufre, ya que las levaduras del sake son demasiado sensibles a él.

CRIANZA: Sobre lías, en tanques de acero inoxidable, por a lo menos 30 días con batoneos semanales.

ALCOHOL: 13,5%

