



GOUTTE D'ARGENT ぎんの雫

SAUVIGNON BLANC 2024

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, cuyas propiedades son excepcionales: son más resistentes y permiten vinificar a temperaturas más bajas, lo que impacta en el sabor, la acidez, la concentración final de alcohol y, sobre todo, la textura del vino. Al combinar el maravilloso terruño chileno con técnicas francesas de vinificación y la tradición milenaria de Japón, Goutte d'Argent es un té de bodega.

VENDIMIA

Tanto los tintos como los blancos disfrutaron en 2023 de excelentes condiciones sanitarias y calidades excepcionales. El invierno trajo más agua que en años anteriores, pero las temperaturas medias fueron más altas, lo que nos permitió empezar la cosecha antes que en años anteriores. El resultado fueron vinos frescos, equilibrados y que reflejan plenamente el objetivo del equipo enológico de Viña Marty.

NOTAS DE CATA

COLOR: Amarillo verdoso brillante.

NARIZ: Una nariz amplia gastronómica, muy elegante, con aromas persistentes de frutas cítricas y flores blancas.

BOCA: Fresca, con una acidez media alta. Notas minerales sutiles. Sabores de flores asiáticas, textura picante de ajíes, y una persistencia umami larga.

SERVIR A: 8°C y 10°C

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

PERFIL DEL VINO

VARIEDAD: Sauvignon Blanc

AÑO: 2024

COSECHA: Manual

VITICULTURA: Sustentable

DENSIDAD: 5.300 Plantas/ha.

PRODUCCIÓN: 9 Toneladas/ha.

Pascal Marty
Winemaker

VINIFICACIÓN: En depósitos de acero inoxidable con una duración 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%

