



GOUTTE D'ARGENT

Goutte d'Argent (**Gota de plata en francés**): Un vino único en el mundo, fermentado con levaduras 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 terruño de Chile, las técnicas de vinificación francesa y la tradición milenaria de Japón, Goutte d'Argent es un tesoro de bodega.

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 y Chardonnay una hermosa mineralidad, así como acidez natural y concentración de fruta.

FERMENTADO CON LEVADURA DE SAKE JAPONES

PERFIL DEL VINO

VARIETAL: Chardonnay

COSECHA: Manual

AGRICULTURA: Sostenible

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 depósitos de acero inoxidable, durante 30 días, con agitación semanal.

NOTAS DE CATA

COLOR: Amarillo dorado brillante

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

BOCA: Un estilo Chablis sin madera, con acidez media alta, excelente suavidad y profundidad. Los sabores son complejos, incluyen chirimoya, cera de abejas, miel, bollería... Sabor umami persistente.

SERVIR A: 12°C - 14°C



Pascal Marty
Winemaker



GOUTTE D'ARGENT

Vina Marty is proud to present Goutte d'Argent (Meaning Silver Drop in French), a very unique wine, fermented with Japanese sake yeasts. Pascal is the only non-Japanese in the world with access to these yeasts with exceptional properties: They are more resistant than regular wine yeasts and allow us to vinify at much lower temperatures, impacting the flavor, acidity, final alcohol concentration, and furthestmost the texture of the wine. Mixing the wonderful terroir of Chile, techniques of French vinification, and the millenary tradition of Japan, Goutte d'Argent is a cellar treasure.

DENOMINATION OF ORIGIN - LEYDA VALLEY

Leyda is one of the coldest valleys in Chile due to its proximity to the sea, which greatly helps in obtaining excellent Sauvignon Blanc, Chardonnay and Pinot Noir. In summer, most days during the morning a sea breeze (coastal trough) protects the vines from the sun and favors the natural acidity of our wines. In the afternoons it clears up providing the necessary light for the development of the grapes. The soils that predominate are of the granite type with certain calcareous betas in some sectors. The thermal amplitude is a little less marked than in the rest of the valleys of Chile.

SAKE YEAST FERMENTED CHARDONNAY

WINE PROFILE

VARIETAL: Chardonnay

HARVEST: By hand

FARMING: Sustainable

WINEMAKING: in stainless steel tanks with an exceptional average duration of 120 to 130 days, and temperatures around 6 °C during alcoholic fermentation. Sake yeasts are added right after the grapes inoculation. The fermentation takes place without any addition of sulfur as sake yeasts are too sensitive to it.

AGEING: On lees, in stainless steel tanks, for 30 days, weekly stirred.

TASTING NOTES

COLOUR: Bright golden yellow

NOSE: Gastronomic, complex, with notes of rice flowers and Japanese liquor.

PALATE: A woodless Chablis style with medium high acidity, excellent smoothness and depth. The flavors are complex, include Custard apple, beeswax, honey, pastries ... Persistent umami flavor.

Ready to drink. Perfect for desert. Cellar potential: 3 years

SERVE AT: 12°C - 14°C (43°F to 57°F)"



Pascal Marty
Winemaker