



# 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 millenaria 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 la brisa marina refresque los suelos. El clima costero se refleja en inviernos cortos y veranos secos, y es conocido por potenciar los mejores vinos tintos de clima frío, como el Pinot Noir.

## FERMENTADO CON LEVADURA DE SAKE JAPONES

### PERFIL DEL VINO

**VARIETAL:** Pinot Noir

**COSECHA:** Manual

**AGRICULTURA:** Sostenible

**VINIFICACIÓN:** En depósitos de acero inoxidable con una duración media excepcional de 30 a 40 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 se lleva a cabo sin adición de azufre, ya que las levaduras del sake son demasiado sensibles a él.

**CRIANZA:** Sobre lías finas, en depósitos de acero inoxidable, durante 1 año, con agitación semanal.

### NOTAS DE CATA

**COLOR:** Rojo granate

**NARIZ:** Complejo. Cereza roja fresca, fresa, cassis y arándano. Aromas de rosa, toques de granito y cuero.

**BOCA:** Complejo, fresco, de cuerpo ligero, mineral y persistente. Muy afrutado, jugoso, con taninos finos.

**SERVIR A:** 14°C (57°F)



*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 furthermore 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 PINOT NOIR

### WINE PROFILE

**VARIETAL:** Pinot Noir

**HARVEST:** By hand

**FARMING:** Sustainable

**WINEMAKING:** in stainless steel tanks with an exceptional average duration of 30 to 40 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 fine lees, in stainless steel tanks, for 1 year, weekly stirred.

### TASTING NOTES

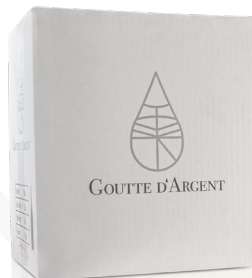
**COLOUR:** Garnet red

**NOSE:** Complex. Fresh red cherry, strawberry, cassis and blueberry. Aromas of rose, hints of granite and leather.

**PALATE:** Complex, fresh, light bodied, mineral and persistent. Very fruity, juicy, with fine tannins.

Ready to drink. To pair with appetizers, chicken or salmon.

**SERVE AT:** 14°C (57°F)



*Pascal Marty*  
Winemaker