



LEYDA
COOL.COASTAL.CHILEAN.

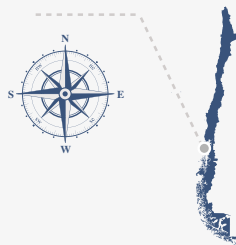
COASTAL VINEYARDS CAHUIL

20

20

100% PINOT NOIR

Además de representar su terroir, esta línea busca respetar el fruto y la identidad de cada variedad, dando origen a vinos expresivos, directos, frescos y jugosos.



D.O. VALLE DE LEYDA

Valle de Leyda - El Maitén



Después de una larga búsqueda, entre 4 a 12 km del océano Pacífico, encontramos un lugar excepcional en el valle costero de Leyda, donde elaboramos vinos con identidad. Somos pioneros y expertos en el Valle de Leyda, un exclusivo valle de clima costero frío de tan sólo 2.000 ha.

Este Coastal Vineyard se llama "Cahuil", que en mapudungún significa "lugar de gaviotas".

CLON

828, 115 y masal.

Clon 828: entrega notas terrosas y de champiñón, y una boca larga y tensa.

Clon 115: aporta notas tiólicas, de fruta roja ácida como frambuesa, y una boca fresca de cuerpo medio.

CLIMA

Su cercanía al mar lo convierte en un lugar único para la viticultura en Chile. El clima fresco durante la primavera y el verano, debido a la influencia marina y las brisas del mar marcadas por la fría corriente de Humboldt, las bajas temperaturas y constantes neblinas permiten una lenta madurez de las uvas y alta concentración de precursores aromáticos. Es un terroir ideal para el desarrollo de variedades de Borgoña como Pinot Noir y Chardonnay.

La temporada 2020 estuvo marcada por un enero y febrero con mayores temperaturas que lo histórico, acelerando la pinta y la madurez. Sin embargo marzo fue nublado y fresco, frenando un poco la acumulación de grados Brix en las bayas. La cosecha 2020 se adelantó 14 días versus un año normal, comenzando la cosecha de estas uvas el 23 de febrero.

VINIFICACIÓN

Las uvas se cosecharon a mano durante la última semana de febrero con 22,5 a 23 °Brix. En la bodega, se procesaron los polígonos y cuarteles por separado, seleccionando los racimos y asegurando la mejor calidad frutal. La uva fue suavemente

despalillada, manteniendo un 25% como racimo completo entregando estructura, mineralidad y elegancia al vino. La maceración en frío duró de 2 a 3 días a 10 °C buscando poca extracción, para luego seguir con la fermentación alcohólica, usando solo levaduras nativas. Las uvas fermentaron en open tanks y en cubas de acero cerradas. El manejo durante la fermentación fue de suaves pisoneos (3-4 veces por día), controlando la temperatura a 24-25 °C con una duración de 12 días. Una vez seco, el vino fue trasgado a barricas de 225 lt usadas, foudre sin tostar de 2.000 lt y cuba de cemento para hacer la fermentación maloláctica y tener una guarda de 10 meses antes de su embotellado. La mezcla final fue de 46% en cuba de concreto, 31% en barricas usadas (de 1 hasta 6 años de uso) y 23% en foudre sin tostar, buscando un equilibrio entre estructura, textura e intensidad frutal.

RENDIMIENTO

1,5 kg planta.

SUELO

Este vino se origina en el viñedo "El Maitén", plantado en el 2008 en el Valle de Leyda a sólo 12 km del océano Pacífico. Este vino se origina de un profundo estudio de suelos que busca hacer vinos que reflejen el lugar, que hablen del suelo y del clima de Leyda. Cahuil 2020 viene de la selección de 4 polígonos cuyo suelo es granitoide (mezcla de granito con limo). El granito da efecto de vibrancia en boca. Por otro lado el limo tiene textura tizosa, produciendo este mismo efecto en boca.

NOTAS DE CATA:

Aspecto: Rojo rubí de intensidad media.

Nariz: Elegante, con aromas de fruta roja ácida como guindas y frambuesas, combinado con especias como pimienta blanca y hierbas. En segundo lugar aparecen notas terrosas y de suave ahumado.

Boca: Balance entre textura cremosa y estructura firme, todo acompañado con sabores de fruta roja fresca entregando jugosidad.

SUGERENCIA DE MARIDAJE:

Ideal para acompañar:

Pulpo a la parrilla con pure de patata.

Pastas rellenas con ricotta y salmón, con salsa de camarones.



TEMPERATURA DE SERVICIO:

10-12 °C.

ANÁLISIS QUÍMICO:

Alcohol: 12,5%

pH: 3,47

Acidez Total g/L (C4H6O6): 5,4

Azúcar Residual (g/L): 1,0