



LEYDA
COOL.COASTAL.CHILEAN.

COASTAL VINEYARDS 20
LAS BRISAS 22

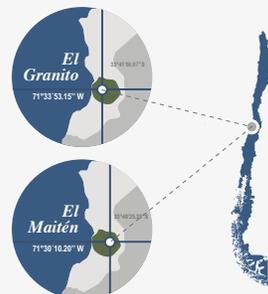
100% PINOT NOIR

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. LEYDA VALLEY

Viñedo El Granito / Viñedo 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 terroir de clima frío costero de tan solo 2.000 ha.

Las uvas para este vino provienen de la selección de polígonos que nacieron de un profundo estudio de suelos que comenzó el año 2015, entregándonos la mejor expresión frutal.

CLON

Nuestro Coastal Vineyards Las Brisas se elabora vinificando distintos clones:

Clon 777: aporta fruta roja ácida como frambuesa, hoja de tomate y boca punzante y larga.

Clon 115: entrega notas especiadas, cassis y en boca es graso, ancho pero corto.

Clon GA 02: aporta notas especiadas y terrosas, y de gran estructura en boca y profundidad.

Clon 16: entrega notas florales, elegantes y de boca fino y largo.

CLIMA

De 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, la convierten en una zona extraordinaria para el desarrollo de variedades de la Borgoña como el Pinot Noir y Chardonnay.

La vendimia 2022 responde a una clásica temporada del Valle de Leyda. Comenzó con una primavera fría y atrasada, generando racimos pequeños y livianos, con bayas de acidez y sabores muy pronunciados. Enero y febrero fueron meses de bajas temperaturas, las que aumentaron durante el mes de marzo. A partir de la 3ra semana estas volvieron a descender, presentando días fríos y de alta nubosidad, frenando así la madurez de algunos cuarteles de Pinot Noir.

VINIFICACIÓN

La cosecha se realizó a mano en bins de 500 kg, para luego en bodega seguir con una selección de racimos. La uva fue 100%

despallada y vinificada 50% en open tanks y 50% en cubas de acero inoxidable cerradas. Se realizó una maceración en frío a 8–10°C de 3 días para luego dar paso a la fermentación alcohólica manejada a temperaturas entre 24–26 °C con suaves pisoneos y remontajes, cuidando de lograr una suave extracción. Un porcentaje de las uvas fue fermentado con levaduras nativas. Una vez terminada la fermentación, el vino fue escurrido a barrica francesa, cuba de concreto, foudre sin tostar y cuba de acero inoxidable. Los componentes tuvieron una guarda separada durante 10 meses hasta el minuto de su mezcla. La mezcla final fue 30% cuba concreto, 31% barrica francesa, 23% foudre sin tostar y 16% cuba de acero inoxidable.

RENDIMIENTO

1,5 kg planta.

SUELO

Este vino proviene de nuestros viñedos "El Maitén" y "El Granito" plantados en los años 2008 y 2010 respectivamente, en el Valle de Leyda. Proviene de un profundo y detallado estudio de suelos, seleccionando solamente los polígonos (pequeñas sud-divisiones dentro de un cuartel) con suelos graníticos asociados a hierro, originados de la cordillera de la Costa. La característica de estos suelos es generar Pinot Noir de paladares vibrantes y frescos, atributo que se refleja en este vino. Por su orientación, es uno de los últimos Pinot Noir en ser cosechado.

NOTAS DE CATA:

Aspecto: Rojo rubí de intensidad media.

Nariz: Expresivo e intenso, de gran pureza frutal, mostrando fruta roja ácida como la frambuesa y las guindas. Acompañado con notas herbáceas, especiadas y a veces casi cítricas y tiólicas.

Boca: Se siente la influencia del suelo granítico en su textura, agarre de los taninos con una acidez fresca y persistente final.

SUGERENCIA DE MARIDAJE:

Ideal para acompañar:
Tataki de atún en salsa ponzu.
Vitel toné.



TEMPERATURA DE SERVICIO:

15 °C.



ANÁLISIS QUÍMICO:

Alcohol: 13,5%

pH: 3,56

Acidez Total (g/L C4H6O6): 5,57

Azúcar Residual (g/L): 1,18