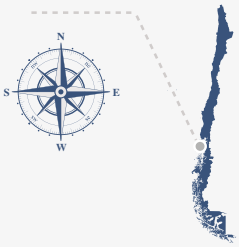
LEYDA
COOL.COASTAL.CHILEAN.

COASTAL VINEYARDS CANELO

20
19

100% SYRAH

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 frescos y de alta gama. Fuimos los pioneros y creadores de este valle, por ese motivo nuestra viña tiene el mismo nombre del valle.

Este vino toma su nombre del "Canelo", que es el árbol sagrado de los mapuches, quienes lo adoran y veneran atribuyéndole propiedades mágicas. La rama del canelo constituye, además, un símbolo de paz, y los tratados importantes se concertaban a la sombra de esta especie.

CLON

174, 525 y un bajo porcentaje del clon 470.
Clon 174: se caracteriza por otorgar notas especiadas de laurel, un paladar jugoso, largo y frutoso.
Clon 525: entrega aromas florales, como violeta, y una boca concentrada y carnosa.
Clon 470: aporta una nariz muy intensa, con notas a pimienta blancas, aceitunas, palmitos, y una estructura firme y tensa en boca.

CLIMA

En el Valle de Leyda las condiciones climáticas son frescas durante la primavera y el verano, debido a la influencia marítima y a las frías brisas producto de la corriente de Humboldt, sumado a las bajas temperaturas y abundantes neblinas, lo hace al valle un lugar ideal para el desarrollo de variedades de uvas blancas y tintas como Syrah y Pinot Noir.

La temporada 2019 se caracterizó por tener temperaturas más altas que lo habitual, durante enero y febrero. Sin embargo, marzo se presentó frío y nublado bajando levemente las temperaturas. Fue una temporada de desafíos, que necesitó de mucha observación y análisis de bayas, ya que la ventana de madurez fue más corta. En esta añada no se obtuvieron vinos con tanto carácter herbáceo pero los Syrah mantuvieron sus notas especiadas clásicas de este valle costero, y resaltan las bocas cremosas y jugosas.

VINIFICACIÓN

Las uvas fueron cosechadas a mano con 23 a 23,5 °Brix en bins de 500 kg, en distintas fechas durante la última semana de abril. Esta variedad fue la última en ser cosechada en el Valle de Leyda por su largo ciclo fisiológico y fenológico. En la bodega, las uvas fueron seleccionadas en la mesa de selección, para luego ser despalilladas, manteniendo un 25% de la uva como racimo completo durante el llenado del tanque. La maceración en frío duró 4-5 días a 8-10 °C para extraer color y carácter frutal. Luego, la fermentación alcohólica se llevó a cabo a temperaturas controladas (24-26 °C) durante 12 días, con un suave régimen de pisoneo evitando sobre-extracción. La intención fue lograr un Syrah fresco y mineral. Una vez seco, el vino se mantuvo 4 días macerando sobre sus pieles para potenciar la estructura tánica y la concentración en boca. Finalmente, el vino fue trasegado a barricas francesas de 225 lt (nuevas, de primer y segundo uso), y foudre sin tostar de 2.000 lt. donde el vino tuvo una guarda de 14 meses antes de ser embotellado. La mezcla final fue 72% en foudre y 28% en barricas potenciando el perfil frutal, puro y elegante del vino.

RENDIMIENTO

1,5 kg planta.

SUELO

Este vino se origina en el viñedo "El Maitén", plantado en el 2008 en el Valle de Leyda, sub-área "La Arboleda", a 12 km del océano Pacífico. Los suelos son principalmente de granito asociado al fierro, lo que otorga textura firme y vibrante al paladar. En el horizonte superior hay presencia de arcillas rojas que entregan cremosidad y concentración en boca al vino.

NOTAS DE CATA:

Aspecto: Rojo rubí profundo con destellos violáceos.

Nariz: Intensamente especiado, con notas de pimienta blanca y laurel, sutiles dejos florales como violetas, acompañado de aromas de frutos negros ácidos como arándanos, y notas de madera que entregan especias dulces.

Boca: Textura sedosa y grasa, lo que logra un buen balance con la jugosa acidez. Tiene taninos redondos y dulces, firme estructura y larga persistencia.

SUGERENCIA DE MARIDAJE:

Ideal para acompañar:
Montadito de Prietas y queso de cabra.
Costillas de cerdo ahumadas acompañadas de pure de habas.

TEMPERATURA DE SERVICIO:

16 ºC.

ANÁLISIS QUÍMICO:

Alcohol: 13% **pH:** 3,47 **Acidez Total g/L ($C_4H_6O_6$):** 6,29 **Azúcar Residual (g/L):** 1,9