



LEYDA
COOL.COASTAL.CHILEAN.

LOT 21

100% PINOT NOIR

20

19

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 Granito



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 solo 2.000 ha.

La pasión por expresar lo mejor de cada variedad da origen a la línea LOT, vinos únicos con gran sentido de identidad, elegancia y complejidad provenientes de polígonos (pequeñas subdivisiones dentro de un cuartel) de producción muy limitada (máximo 5.000 botellas por cosecha). El LOT 21 es la muestra de nuestro compromiso por buscar la máxima expresión del Pinot Noir en el terroir único de Leyda.

CLON

Material masal y el Clon 777, siendo este último un racimo de menor tamaño, bayas más pequeñas, aromático y muy floral.

CLIMA

Las condiciones climáticas frescas durante la primavera y el verano, debido a la influencia marítima y las frías brisas del océano Pacífico marcadas por la helada corriente de Humboldt, la convierten en una zona privilegiada para el desarrollo de variedades blancas y tintas de clima frío como el Pinot Noir y el Syrah.

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 tuvimos que ser rápidos y precisos para lograr cosechar racimos que mantuvieran el perfil de fruta roja ácida y de paladares vibrantes. En esta cosecha las bocas fueron un poco más grasas y cremosas.

VINIFICACIÓN

Las uvas para LOT 21 se cosecharon en cinco fechas distintas (separadas por polígono), partiendo el 7 de marzo hasta el 12 de marzo variando entre los 23,0 a 23,5 °Brix, en gamelas de 15 kg. Una vez en la bodega, los racimos fueron seleccionados en una

mesa de selección. Un 30% se mantuvo como racimo completo, entregando estructura, mineralidad y notas florales. Las uvas tuvieron una maceración en frío entre los 8 a 10 °C durante 3 días para luego ser fermentadas con levaduras nativas en cubas cerradas de concreto favoreciendo el perfil frutal y perfumado del vino final. Al fermentar con este tipo de levaduras, se mantiene el respeto del origen y se entrega un carácter único al vino. La fermentación se controló a temperaturas de 24 – 26 °C durante 10-12 días, con suaves remontajes 2 a 3 veces al día. Una vez seco, el vino fue descubado y puesto para su guarda en foudre sin tostar de 2.000 lt, en una cuba de concreto y en barricas francesas de 300 lt usadas. La mezcla final fue 35% en foudre, 33% en cuba de concreto y 32% en barricas.

RENDIMIENTO

1 kg/planta.

SUELO

Para la elaboración de este vino, se hizo un profundo estudio de suelo, llegando a la selección de tres polígonos diferentes, provenientes de tres cuarteles distintos. Es decir, la selección fue realizada exclusivamente por caracterización de los suelos:

- 1) Suelo rojo granítico asociado a hierro; exposición sur.
- 2) Suelo rojo arcilloso con calcáreo en profundidad (80 cm); exposición nor-oriental.
- 3) Suelo calcáreo; exposición nor-poniente.

NOTAS DE CATA:

Aspecto: Rojo rubí.

Nariz: Es un vino con identidad, de carácter nítido, floral, con perfil de fruta roja ácida como guindas y frambuesas, junto con notas de cassis, suaves especias, dejos de champiñones y notas terrosas.

Boca: Fresco, nervioso, con columna firme y persistente, terminando con una jugosidad vibrante que alarga el paladar.

SUGERENCIA DE MARIDAJE:

Ideal para acompañar:
Tagliatelle al tartufo con salsa de setas.
Salmón Ahumado con Rissotto de de puerros.



TEMPERATURA DE SERVICIO:

15 °C.

ANÁLISIS QUÍMICO:

Alcohol: 13,9%

pH: 3,58

Acidez Total g/L (C4H6O6): 5,2

Azúcar Residual (g/L): 2,0