



LEYDA
COOL.COASTAL.CHILEAN.

LOT 21

100% PINOT NOIR

20

22

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

El Maitén vineyard



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 vendimia 2022 responde a una clásica temporada del Valle de Leyda. Esta comenzó con una primavera fría y atrasada 15 días, 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. Sin embargo, a partir de la 3ra semana estas volvieron a descender, presentando días fríos y de alta nubosidad, frenando así la madurez de las cepas blancas y Pinot Noir. Uno de los puntos destacables de esta temporada fue la gran sanidad de la uva producto de la ausencia de lluvias, lo que ayudó a tener Pinot Noir intensos, de gran pureza varietal y bocas vibrantes. La cosecha de este PN LOT se hizo en 3 fechas dependiendo del polígono: el 15, 18 y 23 de Marzo, calzando con las fechas históricas de este valle.

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.

VINIFICACIÓN

Las uvas para LOT 21 se cosecharon de manera manual en gamelas de 15 kg, variando entre los 22,8 a 23,5 °Brix. Una vez en la bodega, los racimos fueron seleccionados en una mesa de selección. Un 35% se mantuvo como racimo completo, entregando estructura y mineralidad al vino final. Las uvas tuvieron una maceración en frío entre los 8 a 10 °C por 3 días. Luego, la fermentación alcohólica fue realizada con levaduras nativas en cubas cerradas de acero inoxidable y concreto favoreciendo el perfil frutal y perfumado del vino. 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 – 25 °C durante 8 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 cuba de concreto (ovoide) y en barricas francesas de 300 lt usadas, por 10 meses. La mezcla final fue 53% en foudre, 15% en cuba de concreto y 32% en barricas usadas. Una vez hecha la mezcla, esta se dejó reposar por 6 meses en huecos de concreto antes de ser envasada.

RENDIMIENTO

1 kg/planta

NOTAS DE CATA:

Aspecto: Rojo rubí.

Nariz: Es floral y perfumado, con frutas rojas ácidas como la cereza, la grosella negra y la frambuesa, además de tener un carácter especiado, deijos herbales suaves y notas de champiñones terrosos que aportan complejidad a la mezcla final

Boca: En boca es fresco, con una textura vigorosa, un pilar firme de acidez que termina con un final vibrante y prolongado

SUGERENCIA DE MARIDAJE:

Ideal con: Rissotto de Champiñones, Tagliatelle al tartufo con salsa de setas, Pescados grillados como el Salmon, Atún, Carne de ave, Queso Brie.



TEMPERATURA DE SERVICIO:

15 °C.

ANÁLISIS QUÍMICO:

Alcohol: 13,5%

pH: 3,44

Acidez Total g/L (C4H6O6): 5,45

Azúcar Residual (g/L): 1,3