LEYDA
COOL.COASTAL.CHILEAN.

LOT 8
100% SYRAH

2019

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.

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 sub-divisiones dentro de un cuartel) de producción muy limitada (máximo 5.000 botellas por cosecha). El LOT 8 es la muestra de nuestro compromiso por buscar la máxima expresión del Syrah en el terroir único de Leyda.

CLON

100% clon 470, se caracteriza por tener un racimo de menor tamaño versus los otros clones, y entregar notas especiadas como pimienta blanca, aceitunas verdes, aromas a violetas y frutas como arándanos. En boca se expresa concentrado, firme y de paladar profundo.

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 Syrah y el 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, sin embargo los Syrah mantuvieron sus notas especiadas clásicas de este valle costero, resaltanto los paladares cremosos y jugosos. La cosecha de este Syrah LOT se hizo el 24 y 25 de abril.

VINIFICACIÓN

Las uvas fueron cosechadas a mano la última semana de abril en gamelas de 15 kilos, siendo esta variedad la última en ser cosechada en el Valle de Leyda. Una vez que llegaron las uvas a la bodega, un 30% fue procesado como racimo completo para aportar estructura, notas florales y mineralidad, y el restante de los racimos fueron seleccionados en mesa de selección, para luego ser despalillados y seguir con la selección de bayas. Luego la uva tuvo una maceración en frío a 8–10 °C durante 5 días, para extraer color e intensidad frutal. Posteriormente, la fermentación alcohólica se llevó a cabo a temperaturas controladas (24–26 °C) durante 10–12 días en open tanks, con un manejo de suave pisoneo de 3 a 4 veces por día. Una vez seco, el vino se dejó macerando en sus pieles por 4 días para luego ser trasegado a barricas francesas y foudres de 2.000 lt sin tostar. Allí el vino realizó la fermentación maloláctica, teniendo una guarda total de 14 meses antes de ser embotellado. La mezcla final fue de 77% en foudre sin tostar y 23% en barricas francesas de 225 litros (de 1 hasta 3 años de uso). Finalmente, se le dio una guarda de 6 meses en botella.

RENDIMIENTO

1 kg/planta.

SUELO

Este vino se origina en el viñedo “El Maitén”, plantado en el 2008 en el Valle de Leyda, a 12 km del océano Pacífico. Proviene de la selección de unas hileras dentro del cuartel n° 8 (de ahí el nombre del vino) con orientación nor-oriente. El suelo posee granito en todo su perfil que, asociado al fierro, es el responsable de otorgar jugosidad y vibrancia en el vino. En el horizonte superior hay presencia de arcillas rojas, que entregan cremosidad y concentración en paladar.

NOTAS DE CATA:

Aspecto: Rojo rubí con destellos violáceos.

Nariz: De gran intensidad aromática, entrega notas especiadas típicas de este clima, como pimienta blanca y olivas, complementadas con aromas florales a violetas y frutos como cassis y arándanos. Las notas de madera son muy suaves, aportando complejidad y respetando la fruta de este vino.

Boca: Elegante y persistente. Muestra frutos rojos y refleja el suelo granítico en su textura enérgica y vibrante en boca. A su vez posee taninos sedosos, con buen graso, y un final mineral.

SUGERENCIA DE MARIDAJE:

Ideal para acompañar:
Magret de Pato con Salsa de Berries.
Cordero braseado con papones rusticos al romero.

TEMPERATURA DE SERVICIO:

16 ºC.

ANÁLISIS QUÍMICO:

Alcohol: 14% **pH:** 3,57 **Acidez Total g/L (C4H6O6):** 6,23 **Azúcar Residual (g/L):** 3,0