



LEYDA
COOL.COASTAL.CHILEAN.

D.O VALLE DE LEYDA

Viñedo el Maitén



LOT 8

100% SYRAH

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.



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 1.800 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.

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 tintas de clima frío como el Syrah y el Pinot Noir.

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 la uva.

Uno de los puntos destacables de esta temporada fue la gran sanidad de la fruta producto de la ausencia de lluvias, lo que ayudó a tener Syrah intensos, de gran pureza varietal y bocas vibrantes. La cosecha de este Syrah LOT se hizo en 2 días a fines de Abril.

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.

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-oriental. 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.

RENDIMIENTO

1 kg/planta.

VINIFICACIÓN

Las uvas fueron cosechadas a mano el 20 y 21 de Abril en gamelas de 15 kilos, siendo esta variedad la última en ser cosechada en el Valle de Leyda. La primera selección de racimos se realizó en el viñedo y una vez que llegaron las uvas a la bodega, se les realizó una segunda selección efectuada en mesas de selección vibratorias. Un 35% fue procesado como racimo completo para aportar estructura, mineralidad y elegancia al vino. El restante de los racimos fueron despallados y se les realizó una selección de bayas. Luego la uva tuvo una maceración en frío a 8 - 10 °C durante 4 días, para extraer color e intensidad frutal. Posteriormente, la fermentación alcohólica se llevó a cabo a temperaturas controladas (24 - 26 °C) durante 10 días en open tanks, con un manejo de suave pisoneo de 3 veces por día. Una vez seco, el vino se dejó macerando en sus pieles por 5 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 12 meses antes de ser embotellado. La mezcla final fue de 57% en foudre sin tostar y 43% en barricas francesas de 225 L (de 1 hasta 3 años de uso).



NOTAS DE CATA:

Aspecto: Rojo rubí con destellos violáceos.

Nariz: En nariz, ofrece frutas rojas y negras como la cereza, el arándano y la grosella negra, además de deijos herbales suaves y notas especiadas como pimienta blanca y aceitunas verdes.

Boca: En boca, tiene una estructura firme con un pilar mineral, una boca vibrante y prolongada que muestra el efecto de los suelos graníticos, con una acidez jugosa y taninos de textura dulce.

SUGERENCIA DE MARIDAJE:

Cordero asado con papas rústicas al romero, Magret de Pato con Salsa de Berries, Cerdo con salsas especiadas, Queso de Oveja, Queso emmental.

TEMPERATURA DE SERVICIO:

16 °C.



ANÁLISIS QUÍMICO:

Alcohol: 14%

pH: 3,37

Acidez Total g/L (C4H6O6): 6,3

Azúcar Residual (g/L): 1,7