

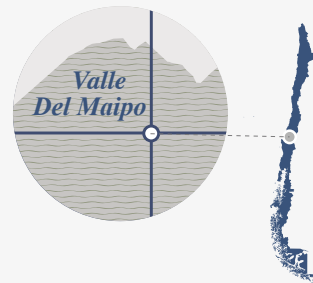


LEYDA
COOL.COASTAL.CHILEAN.



D.O. VALLE DEL MAIPO

Chile



RESERVA
CABERNET
SAUVIGNON

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 2.000 ha.

Los vinos Reserva son representativos de cada terroir, siempre buscando respetar la fruta e identidad de cada cepa. Estos vinos son expresivos, directos, frescos y jugosos. Este Reserva es un vino puro y honesto a la cepa, de gran intensidad aromática mostrando fuertemente su carácter.

CLIMA

The weather during the 2022 growing season was generally stable, with adequate rainfall and moderate temperatures. These conditions were ideal for grape cultivation, allowing for healthy vine growth and optimal ripening.

VINIFICACIÓN

Una vez que las uvas llegaron a la bodega fueron despalilladas y molidas. Luego, la fermentación se realizó por un período de 7 a 10 días en cubas de acero inoxidable manteniendo una temperatura de hasta 26 °C. A continuación, se efectuaron remontajes diarios para facilitar la extracción de taninos y antocianos. El 60% del vino tuvo una crianza de 10 meses en contacto con roble francés. El resto del vino se mantuvo en tanques de acero inoxidable para preservar el componente fresco/frutal. Por último, una vez que los vinos han madurado se hizo la mezcla final.

NOTAS DE CATA:

Aspecto: Rojo rubí brillante.

Nariz: Destacan agradables notas de cereza negra, clavo de olor, granos de café y especias.

Boca: Buena estructura y acidez. Se aprecian sabores de cassis, ciruela negra y nuez moscada. Los taninos son elegantes, con un final largo y persistente.

SUGERENCIA DE MARIDAJE:

Ideal para acompañar:

Costillas de cerdo o Cordero Patagónico.
Pasta con salsas de queso o carne.



TEMPERATURA DE SERVICIO:

17 °C.

ANÁLISIS QUÍMICO:

Alcohol: 13,6%

pH: 3,7

Acidez Total g/L (C4H6O6): 3,43

Azúcar Residual (g/L): 2,98