



**LEYDA**  
COOL.COASTAL.CHILEAN.

**RESERVA**  
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 Granito vineyard / 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 sólo 2.000 ha.*

*Los vinos Reserva son representativos del terroir de Leyda, siempre buscando respetar la fruta e identidad de cada cepa. Estos vinos son expresivos, directos, frescos y jugosos. Este Pinot Noir es un vino puro y honesto a la cepa, de gran expresividad mostrando fuertemente el carácter de clima frío.*

## CLON

777, 115, 9 y selección masal.

**Clon 777:** entrega notas de fruta roja ácida como frambuesa y guinda, y en boca es largo, fino y punzante.

**Clon 115:** se caracteriza por otorgar características más especiadas, como pimienta blanca, da buen ataque en boca, pero es más corto.

**Clon 9:** es de intensidad media, aporta hojas secas, y en boca es profundo y fino.

**Selección masal:** por lo general tiene un perfil de fruta más negra como arándanos, y una boca muy cremosa y sedosa.

## CLIMA

La fría condición climática influenciada por la corriente de Humboldt durante la primavera y especialmente en la época de madurez de la uva, junto con las brisas marinas, convierten a este valle en ideal para el desarrollo de cepas tintas de clima frío como Pinot Noir y Syrah.

La vendimia 2022 responde a una clásica temporada del Valle de Leyda. Comenzó con una primavera fría y atrasada, 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. A partir de la 3ra semana estas volvieron a descender, presentando días fríos y de alta nubosidad, frenando así la madurez de algunos cuarteles de 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 de alta intensidad aromática y pureza varietal. La cosecha de las uvas Pinot Noir para Reserva comenzó el 5 de Marzo finalizando el 2 de Abril, calzando con las fechas históricas de este valle.

## VINIFICACIÓN

La cosecha se realizó de manera manual, separadamente por cuartel y clon. Una vez en la bodega, la uva fue despalillada, suavemente molida, para luego ser llevada a tanques de acero inoxidable. Allí se realizó una maceración en frío a 10 °C durante 3 días para obtener una mayor intensidad frutal. Posteriormente, el mosto se fermentó con levaduras seleccionadas a una temperatura entre 24 y 26 °C, por un periodo de 10 a 12 días. Durante la fermentación se realizaron 2 a 3 remontajes diarios, muy suaves para preservar el sabor de la fruta, la jugosidad y la textura suave en el vino final. Por último, el vino se descubió y el 20% tuvo una crianza en barricas de roble francés durante 6 meses, mientras que, el 80% restante se mantuvo en tanques de acero inoxidable, privilegiando el perfil frutal y fresco de este vino.

## RENDIMIENTO

10.000 a 12.000 kg/ha.

## SUELO

Este vino se origina en los viñedos: "El Maitén" (ubicado a 12 km del océano Pacífico), plantado en el 2008, y "El Granito" (ubicado a sólo 4 km del mar, siendo uno de los más extremos y cercanos al océano en Chile), plantado en el 2010. Los cuarteles del viñedo "El Maitén" tienen suelos con composición granítica, que aportan vibrancia y jugosidad en el paladar, y arcillas rojas que entregan cremosidad y sucrosidad. Mientras que los suelos del viñedo "El Granito" corresponden a terrazas marinas con granito en el perfil, entregando vinos de mayor intensidad aromática, bocas frescas y de gran profundidad.

## NOTAS DE CATA:

**Aspecto:** rojo rubí pálido.

**Nariz:** de gran expresión e intensidad aromática, destacan los frutos del bosque, arándanos, guindas y frambuesas, junto a un suave toque de especias y notas herbáceas en segundo plano.

**Boca:** fresco, jugoso, con una acidez vibrante y una textura cremosa. Sus taninos son sedosos y redondos.

## SUGERENCIA DE MARIDAJE:

Ideal para acompañar:

Risotto de setas.

Pasta con salsa 4 quesos.



## TEMPERATURA DE SERVICIO:

15 °C.

## ANÁLISIS QUÍMICO:

Alcohol: 13%

pH: 3,48

Acidez Total (g/L C4H6O6): 5,3

Azúcar Residual (g/L): 1,3