



LEYDA
COOL.COASTAL.CHILEAN.

ROSÉ

100% PINOT NOIR

20
21

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.



NOTAS DE CATA:

Aspecto: Rosado pálido.

Nariz: Destacan aromas de fruta roja ácida tales como frambuesas, guindas y frutillas, junto con notas cítricas y suaves hierbas.

Boca: Se perciben notas fruta roja fresca, con textura dulce-cremosa acompañado de una acidez cítrica envolvente que alarga el final.

ANÁLISIS QUÍMICO:

Alcohol: 12,5%

pH: 3,26

Acidez Total g/L (C4H6O6): 8,3

Azúcar Residual (g/L): 1,8



D.O. VALLE DE LEYDA

Valle de Leyda - El Granito



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 pequeño valle de muy alta calidad con foco en vinos de clima frío.

Leyda Rosé, es elaborado a partir de la uva Pinot Noir, una de las cepas emblemáticas de nuestro valle. Se trata de un vino expresivo, fresco y jugoso que destaca por su expresión y carácter, ya que refleja nítidamente la tipicidad del Pinot Noir de clima frío.

CLON

Selección masal.

CLIMA

Las frías condiciones climáticas durante la primavera y verano, constantes brisas provenientes del mar y abundantes neblinas, permiten que la madurez de la uva sea lenta en el tiempo, convirtiéndolo en el terroir ideal para la producción de variedades blancas y tintas de clima frío, como el Pinot Noir.

La temporada 2021 fue extremadamente fría con temperaturas muy bajas, menores a las históricas, lo que llevó a una madurez muy lenta en el tiempo, incluso limitante para alcanzar los grados Brix deseados. Sumado a lo anterior, a fines de enero ocurrió una lluvia de 52 mm que afectó a las variedades tempranas. A grandes rasgos fue una añada fría, húmeda y bastante desafiante, que demandó fuerte trabajo vitícola para contrarrestar la alta presión de humedad. Esta temporada nublada y fría nos permitió obtener rosados de gran intensidad, aromáticos, de bajos alcoholes y acidez crujiente. La cosecha 2021 en general se atrasó 3 semanas versus el año anterior, comenzando la cosecha de estas uvas el 2 de marzo.

VINIFICACIÓN

Las uvas fueron cosechadas a mano en bins durante las primeras semanas de marzo. El principal objetivo fue obtener racimos de bayas firmes y crujientes, apuntando a un perfil aromático de fruta roja fresca y cítrica. Los racimos fueron prensados como racimos completos en una prensa neumática (sin despallillar) a baja presión (0,6 Bar), evitando la extracción de fenoles y favoreciendo la obtención de un color rosado pálido. Adicionalmente se realizó un

monitoreo del color y del pH del jugo, para así definir el corte del prensado. Todo el proceso fue reductivo, protegiendo el color y el aroma del Rosé. Luego, el jugo se decantó con enzimas pectolíticas hasta los 100–120 NTU para luego realizar la fermentación alcohólica en tanques de acero inoxidable a bajas temperaturas (13,5–14,0 °C). La fermentación duró entre 16 y 17 días. Finalmente, una vez seco, el vino se trasegó fuera de las borras gruesas dejándolo sólo con sus borras finas en tanques de acero inoxidable durante 7 meses con un trabajo de bastoneo semanal, para generar cremosidad en boca.

RENDIMIENTO

10.000 a 12.000 kg/ha.

SUELO

Este Rosé es uno de los cinco Pinot Noir que hacemos en Viña Leyda. Está elaborado con uvas provenientes de nuestro viñedo "El Maitén", plantado el año 2008 en el corazón del Valle de Leyda, a sólo 12 km del océano Pacífico y de nuestro viñedo "El Granito" plantado el año 2010 y a sólo 4 km del mar. La fuerte influencia marina hacen de este lugar un terroir de características únicas para la viticultura y para la elaboración de vinos aromáticos y frescos. Los cuarteles definidos para este Rosé son trabajados con ese propósito, manteniendo canopias abultadas pero aireadas, protegiendo los racimos de la luz directa para obtener bayas crujientes y sin deshidratación. Los cuarteles tienen distintas exposiciones debido a los lomajes de la cordillera de la Costa: nor-oriente, nor-poniente y sur, siendo cosechados en distintas fechas. El suelo es mayormente de arcillas rojas, las que entregan vinos con cremosidad en el paladar y, en menor porcentaje, de composición granítica, que aporta jugosidad y vibrancia en boca.

SUGERENCIA DE MARIDAJE:

Ideal para acompañar:

Champiñones rellenos de queso de cabra y ciboulette.

Queso brie con peras.



TEMPERATURA DE SERVICIO:

10-12 °C.