

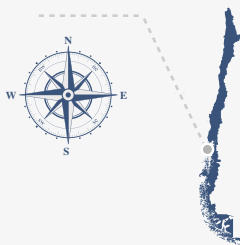


LEYDA
COOL.COASTAL.CHILEAN.

RESERVA
100% SYRAH

20
20

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.

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 Reserva Syrah es un vino puro y honesto a la cepa, de gran intensidad aromática mostrando fuertemente el carácter de clima frío.

CLON

174 y 525.

Clon 174: otorga notas especiadas, de laurel y pimienta blanca, y en boca es estructurado y vibrante.

Clon 525: es de nariz frutal y perfumada, boca jugosa y nuevamente frutal. Menos estructurada que el clon 174.

CLIMA

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

La cosecha 2020 se adelantó 14 días versus un año normal, comenzando la cosecha de este Syrah el 26 de marzo. El desafío enológico se centró en actuar rápidamente logrando el punto de cosecha óptimo, ya que en esta temporada la ventana de madurez fue más corta.

VINIFICACIÓN

Las uvas se cosecharon de manera manual durante la última semana de marzo con 23–24 ° Brix. En la bodega los racimos fueron despallillados, suavemente molidos, y macerados en frío (8–10 °C) durante 4 a 5 días para extraer color y fruta. Luego, la fermentación

alcohólica fue manejada con suaves remontajes, entre 3 a 4 veces al día, a 24–26 °C durante 12 días. Finalizado, el vino quedó macerando durante 3 días para lograr una mayor estructura y sedosidad. Posteriormente, el vino final tuvo una guarda de 12 meses en cuba de acero y barricas francesas usadas de 225 lt, donde realizó la fermentación maloláctica. Finalmente, la mezcla final del vino se realizó con un 37% del vino criado en cuba acero y un 63% del vino criado en barricas francesas.

RENDIMIENTO

12.000 kg/ha.

SUELO

Este vino se origina en nuestro viñedo "El Maitén", plantado en 2008, ubicado a sólo 12 km del océano Pacífico, por lo que tiene un clima frío costero con una fuerte influencia marítima. Este vino proviene de la selección de 2 cuarteles con exposición nor-poniente buscando mayor exposición al sol y favoreciendo su madurez.

Los suelos de los diversos cuarteles poseen granito en profundidad, entregando vinos con vibrancia en boca, y arcillas rojas en los primeros horizontes, la cual genera vinos con textura sedosa y cremosa en el paladar.

NOTAS DE CATA:

Aspecto: Rojo rubi con tintes violáceos.

Nariz: Destacan aromas de arándanos y cassis, junto con notas especiadas como pimienta blanca, laurel y aceitunas verdes.

Boca: Jugoso, frutoso y especiado, con taninos sedosos, redondos y un final persistente.

SUGERENCIA DE MARIDAJE:

Ideal para acompañar:

Carpaccio de guanaco y queso grana padano.
Carnes de Cerdo y Ave a la parrilla.



TEMPERATURA DE SERVICIO:

16 °C.

ANÁLISIS QUÍMICO:

Alcohol: 13%

pH: 3,48

Acidez Total g/L (C4H6O6): 5,2

Azúcar Residual (g/L): 2,0