



LEYDA
COOL. COASTAL. CHILEAN.

LOT 8 | 2015

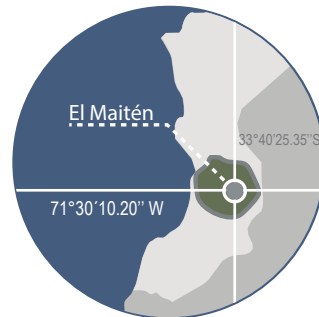
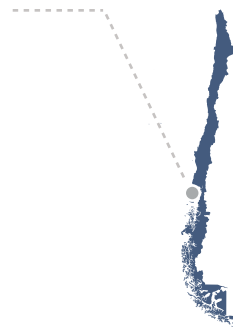
100% SYRAH

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

Leyda Vineyard - El Maitén

12 km (4 millas) del Océano Pacífico.



ORIGEN

Después de una larga búsqueda, solo a 4 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 solo 2000 has. 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 (pequeños 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 de Syrah en el terroir único de Leyda.

CLON

El Clon 470 otorga notas muy intensas tanto en nariz como en boca y presenta un carácter muy especiado.

VINIFICACIÓN

Las uvas fueron cosechadas a mano el 10 de mayo en gamelas de 18 kilos, siendo esta variedad la última en ser

cosechada en el valle de Leyda. En la bodega los racimos fueron seleccionados en mesa de selección, para luego ser despallados y seguir con la selección de bayas. Un 20% de la uva fue procesada como racimo completo aportando estructura, notas florales y mineralidad. La uva tuvo una maceración en frío a 8-10°C durante 5 días, para extraer color e intensidad frutal. La fermentación alcohólica se llevó a cabo a temperaturas controladas (24-26°C) durante 10 días en tanques de acero inoxidable, con un manejo de suave pisoneo 3 o 4 veces por día. Una vez seco el vino se dejó macerando en sus pieles por 4 días para luego ser trasegado un 20% a barricas francesas y el 80% restante a foudres de 2.000 lts sin tostar. Allí el vino realizó la fermentación maloláctica, teniendo una guarda total de 14 meses antes de ser embotellado. Luego se le dio una guarda de 6 meses en botella.

CLIMA

Las condiciones climáticas frescas durante la primavera y el verano, debido a la influencia marítima y las brisas del océano Pacífico marcadas por la fría corriente de Humboldt, la convierten en una zona privilegiada para el desarrollo de variedades blancas y tintos de clima frío

como Syrah y Pinot Noir. La cosecha 2015 se caracterizó por ser una temporada fría, presentando un enero y febrero muy frescos y nublados y por esto mismo, la cosecha fue retrasada 10-15 días versus las fechas históricas. Esto permitió una madurez incluso más lenta de las uvas, y la producción de vinos de gran intensidad aromática, bajo alcohol y alta acidez.

RENDIMIENTO

1 kg/planta con 3 raleos en verde

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) de sólo 1 hectárea con orientación nor-oriental. El suelo posee granito en todo su perfil que, asociado al fierro, es el responsable de otorgar la acidez al vino. En el horizonte superior hay presencia de arcillas rojas, que entregan cuerpo al vino.



SUGERENCIAS DE MARIDAJE:

Ideal con carnes rojas, cordero y vacuno.



TEMPERATURA DE SERVICIO:
16°C.

NOTAS DE CATA:

Aspecto: Rojo rubí con destellos violáceos.

Nariz: Aromas intensos, entregando las notas especiadas típicas de este clima, como pimienta blanca y olivas complementadas con notas florales a violeta y frutos como frambuesa y cassis. Las notas de madera son muy suaves, aportando complejidad y respetando la fruta de este vino.

Boca: Elegante y persistente. Muestra frutos rojos y refleja el suelo granítico en su textura energética y vibrante en boca. A su vez tiene taninos sedosos, con buen grano, y un final mineral.

ANÁLISIS QUÍMICO:

Alcohol :13.5%.

pH: 3.49.

Ácido Total g/L : 5.7.

Azúcar Residual (g/L): 2.6