



LEYDA
COOL. COASTAL. CHILEAN.

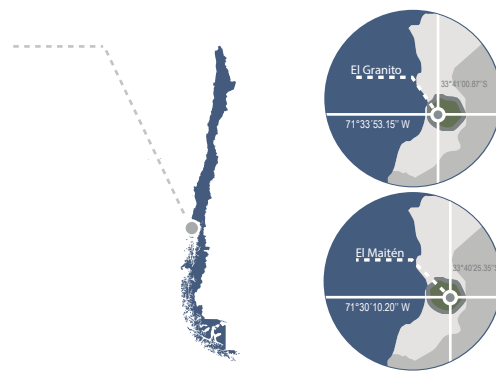
RESERVA | 2019

100% PINOT NOIR

Además de representar su terroir, esta línea busca respetar la fruta y la identidad de cada variedad, dando origen a vinos expresivos, directos, frescos y jugosos.

D.O LEYDA VALLEY

Leyda Vineyard - El Granito | El Maitén



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 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, 667, 828, 9 y selección masal. Clon 777 tiene perfil de fruta roja ácida como frambuesa, boca larga y punzante. El clon 115 es más especiado, buen ataque en boca, pero corto. El clon 828 es terroso, muy complejo y de paladar estructurado. La selección masal por lo general tiene perfil de fruta más negro y boca cremosa.

VINIFICACIÓN

La cosecha se inició la última semana de marzo y la primera de abril, donde los polígonos asignados en el campo fueron cosechados y vinificados por separado para mantener las características únicas de cada clon. Una vez que la uva llegó a la bodega fue seleccionada, despalillada y suavemente molida para luego ser llevada a tanques de acero inoxidable. Luego, la uva se maceró en frío a temperaturas que no superaron los 10 °C durante 2 o 3 días para obtener una mayor intensidad frutal. Posteriormente el mosto se fermentó con levaduras seleccionadas a una temperatura no superior a los 26 °C por un período de 10 y 12 días. Durante la fermentación se realizaron 1 a 2 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 descubó y el 20% tuvo una crianza en barricas de roble francés usadas durante 6 meses, mientras que, el 80% restante se mantuvo en tanques de acero inoxidable. En ambos procesos de crianza se realizó la fermentación maloláctica.

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 temporada 2019 en Leyda estuvo marcada por temperaturas más altas de lo habitual en enero, pero en febrero y marzo fueron meses brumosos, donde las temperaturas fueron más frescas. Fue una vendimia que entregó Pinot Noir interesantes, con mucha tipicidad, bocas cremosas y afrutadas.

RENDIMIENTO

10.000 a 12.000 kg/ha

SUGERENCIAS DE MARIDAJE:

Ideal para acompañar vegetales a la parrilla y carnes blancas como pollo, pavo o pescado.



TEMPERATURA DE SERVICIO:
13°C - 15°C.

NOTAS DE CATA:

Aspecto: Rojo rubí.

Nariz: De gran diversidad aromática, perfumado y expresivo, destacan notas a cerezas rojas, frambuesas, arándanos con un toque suave de especias y un sutil carácter herbal.

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

SUELO:

Este vino se origina en los viñedos: "El Maitén" (ubicado a 12 km del océano Pacífico) plantado en el 2008, y de "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. Proviene de una selección de diferentes cuarteles plantados con diferentes exposiciones debido a la topografía de lomajes del Valle de Leyda. Los suelos de los diversos cuarteles poseen granito en profundidad, entregando vibrancia en boca, y arcillas rojas en los primeros horizontes el cual genera una textura sedosa y cremosa en el paladar.

ANÁLISIS QUÍMICO:

Alcohol :13,5%.

pH: 3,54.

Acidez total g/L (Tartárico): 4,94.

Azúcar residual (g/L): 1,2.