



LEYDA
COOL. COASTAL. CHILEAN.

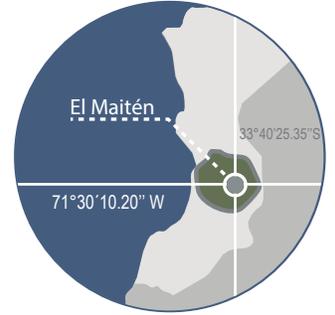
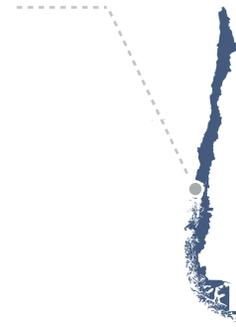
RESERVA | 2018

100% SYRAH

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

CLON

Clon 174 es especiado, notas de laurel y pimienta blanca, boca jugosa y vibrante. Clon 525 es especiado con perfil a fruta negra más pronunciada, boca frutosa.

VINIFICACIÓN

Las uvas se cosecharon a mano entre el 16 y el 24 de abril con 23,5 – 24 °Brix. En la bodega los racimos fueron despalillados, suavemente molidos, y macerados en frío (a 8-10°C) durante 4 a 5 días para extraer color y fruta. Luego la fermentación alcohólica fue manejada con suaves remontajes 3 a 4 veces por día a 24° y 26 °C durante 12 días. Finalizada la fermentación, el vino quedó macerando por 3 días para lograr mayor estructura y sedosidad en boca. El vino final tuvo una guarda de 12 meses, 42% en cuba de acero inoxidable y 58% en barricas francesas de 225 lt usadas donde se realizó la fermentación maloláctica. El tratamiento de barrica es muy sutil dando complejidad al vino pero manteniéndose en segundo plano.

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. El 2018 fue una gran temporada en el valle de Leyda, probablemente una de las mejores de los últimos 10 años. Las bajas temperaturas durante enero y febrero favorecieron una lenta madurez y alto contenido de aromas y sabores en las bayas, y bajos rendimientos. Sumado a la ausencia de lluvias, fue una vendimia con total sanidad de las uvas y vinos de gran calidad.

RENDIMIENTO

12.000 kg/ha.

SUGERENCIAS DE MARIDAJE:

Ideal para acompañar carnes rojas como filete, solomillo de cerdo y carne de res con tocino.



TEMPERATURA DE SERVICIO:
15°C - 18°C.

NOTAS DE CATA:

Aspecto: Rojo rubí con tintes violáceos.

Nariz: Aromas a frutas como arándanos y cassis, junto con notas especiadas como pimienta blanca, el laurel y las aceitunas verdes.

Boca: El vino es jugoso, frutoso y especiado, con taninos sedosos, redondos y un final persistente.

SUELO:

Este vino se origina de nuestro viñedo El Maitén plantado en el 2008, ubicado a sólo 12 km del Océano Pacífico, presentando un clima frío costero con una fuerte influencia marítima. Este vino proviene de la selección de 2 cuarteles con exposición nor-poniente y sur-poniente con topografía de suaves lomajes. Los suelos de los diversos cuarteles poseen granito en profundidad entregando vinos con vibrancia en boca, y arcillas rojas en los primeros horizontes, el cual genera vinos con textura sedosa y cremosa en el paladar.

ANÁLISIS QUÍMICO:

Alcohol :13,5%.

pH: 3,48.

Acidez total g/L (Tartárico): 5,78.

Azúcar residual (g/L): 1,8.