



LEYDA  
COOL. COASTAL. CHILEAN.

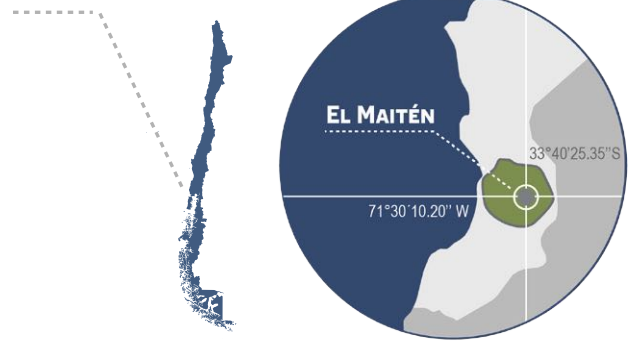
LEYDA ROSÉ | 2019

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

El Maitén  
12 km (8 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. Leyda Rosé, es elaborado a partir 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 nitidamente la tipicidad del Pinot Noir de clima frío.

## CLON

Selección Masal.

## VINIFICACIÓN

Las uvas fueron cosechadas a mano desde el 5 hasta el 15 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 racimo completo en prensa neumática (sin despallillar) a baja presión (0,6 bar), evitando la

extracción de fenoles y favoreciendo la obtención de un color rosado pálido. En esta etapa es muy importante el monitoreo del color y del pH para hacer el corte del prensado. Todo el proceso es reductivo, protegiendo el color y aroma del jugo. El jugo se dejó decantar con enzimas pectolíticas hasta los 100-120 NTU para luego tener la fermentación alcohólica durante 16 a 17 días, en tanques de acero inoxidable manejado a bajas temperaturas (13,5 - 14,0 °C). Una vez seco, el vino se trasegó fuera de las borras gruesas dejándolo sólo con sus borras finas en guarda 100% en acero inoxidable durante 7 meses con un trabajo de bastoneo semanal, para generar cremosidad en boca.

## CLIMA

Las frías condiciones climáticas durante la primavera y verano con sus bajas temperaturas, 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 Pinot Noir. 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. Sin embargo, la

cosecha en esta temporada fue un poco más temprana de lo habitual, manteniendo el perfil de fruta roja ácida y las notas herbáceas. El 2019 entregó vinos con paladares cremosos y jugosos.

## 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 en el año 2008 en el corazón del valle de Leyda, a sólo 12 km del Océano Pacífico. La cercanía de este viñedo al mar lo hace ser un lugar con 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, 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-oriental, nor-poniente, sur, siendo cosechados en distintas fechas. 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.

## SUGERENCIAS DE MARIDAJE:

Ideal para acompañar camarones en todas sus preparaciones. También marida muy bien con quesos de cabra..



## NOTAS DE CATA:

**Aspecto:** Salmón pálido.

**Nariz:** Aromas a fruta roja ácida tales como frambuesa, guindas y frutillas, junto con notas cítricas y suaves toques

**Boca:** Sabor a fruta roja fresca, con textura cremosa acompañada de una acidez cítrica envolvente que alarga el final. Su principal atributo es tener un paladar firme, con buen graso y textura.



TEMPERATURA DE SERVICIO:  
10°C - 12°C.

ANÁLISIS QUÍMICO:

Alcohol :13,5%.

pH: 3.10.

Acidez total g/L (C4H6O6): 6.97.

Azúcar residual (g/L): 2.1