



LEYDA  
COOL. COASTAL. CHILEAN.

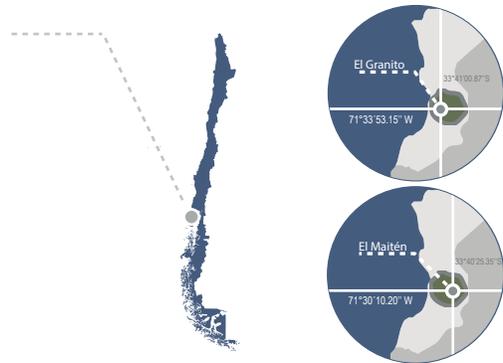
SINGLE VINEYARD | 2018  
LAS BRISAS

100% PINOT NOIR

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 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. Las uvas para este vino provienen de un viñedo llamado "Las Brisas", debido a que recibe toda la influencia de las brisas marinas que chocan directamente con esta ladera. Estas brisas son frescas y regulan la temperatura de las vides elongando el periodo de maduración de las uvas.

## CLON

Clon 777 aporta fruta roja ácida como frambuesa, cassis, hoja de tomate, una boca punzante y larga. Clon 16 es floral (hoja seca) y en boca es fino y largo.

## VINIFICACIÓN

Las uvas fueron cosechadas a mano durante la segunda y tercera semana de marzo, con 22,8 a 24 °Brix. En la bodega

los racimos fueron seleccionados, luego despallados, suavemente molidos y recibidos en cuba de acero inoxidable. El 50% del vino se vinificó en cubas abiertas y el 50% restante en cubas cerradas. La maceración en frío duró 2 a 3 días, a 10 °C para luego seguir con la fermentación alcohólica, usando un porcentaje de levaduras nativas. Durante la fermentación se hicieron suaves remontajes y pisoneos, monitoreando la temperatura entre 24 y 26 °C. Una vez seco, el vino fue trasegado a barricas usadas, a cubas de cemento, cubas de acero inoxidable y foudres sin tostar para hacer la fermentación maloláctica y tener guarda de 10 meses, cada componente por separado antes de hacer la mezcla para su embotellado. La mezcla final fue de 46% cubas acero inoxidable, 26% barricas usadas, 18% cubas de cemento y 10% foudres sin tostar, favoreciendo el perfil frutal y fresco en el vino, siendo esto una de las características fundamentales en este Single Vineyard Las Brisas.

## CLIMA

El clima fresco durante la primavera y el verano, debido a la influencia marina y las brisas del mar

marcadas por la fría corriente de Humboldt, la convierten en una zona extraordinaria para el desarrollo de variedades de Borgoña como el Pinot Noir y Chardonnay. La cosecha 2018 se considera como una de las mejores cosechas que hemos tenido en los últimos años en Chile. En el valle de Leyda la temporada se caracterizó por ser más fría que lo normal, presentando excelentes condiciones climáticas y por lo mismo, generando vinos de gran calidad. El mes de Enero fue muy fresco, dando paso a Febrero con abundantes neblinas, siendo condiciones climáticas similares a la temporada 2015 pero con menor humedad. Y la gran diferencia fue que Marzo 2018 fue frío también, por lo que la madurez de la uva fue muy lenta y la acumulación de azúcar (°Brix) fue baja. Junto con lo anterior, el nivel de acidez natural fue muy alta y las bayas mostraron gran intensidad frutal y jugosidad. En general, fue una vendimia que entregó gran calidad en los Pinot Noir, con expresión aromática intensa y pura, vinos muy frescos junto con un nivel balanceado de alcohol.

## RENDIMIENTO

1-1,5 kg/planta

## SUGERENCIAS DE MARIDAJE:

Salmón o atún a la plancha con champiñones, codorniz a la plancha con verduras asadas y champiñones quínotto



TEMPERATURA DE SERVICIO:  
15°C.

## NOTAS DE CATA:

**Aspecto:** Rojo rubí de intensidad media.

**Nariz:** Expresivo e intenso, de gran pureza frutal, mostrando fruta roja ácida como la frambuesa y las guindas. Acompañado con notas herbáceas, especiadas y a veces casi cítricas y tóxicas.

**Boca:** Se siente la influencia del suelo granítico en su textura, agarre de los taninos con una acidez fresca y persistente final.

## SUELO:

Este vino proviene de nuestros viñedos El Maitén y El Granito plantados en los años 2008 y 2010 respectivamente, en el Valle de Leyda.

Este vino proviene de un profundo y detallado estudio de suelos, seleccionando solamente los polígonos (pequeñas sud-divisiones dentro de un cuarte) con suelos graníticos asociados a hierro, originados de la cordillera de la costa. La característica de estos suelos es generar Pinot Noir de paladares vibrantes y frescos, atributo que se refleja en este vino. Por su orientación, es uno de los últimos Pinot Noir en ser cosechado.

ANÁLISIS QUÍMICO:

Alcohol :14%.

pH: 3.50.

Ácido Total g/L : 5.496.

Azúcar Residual (g/L): 1.7