



LEYDA  
COOL. COASTAL. CHILEAN.

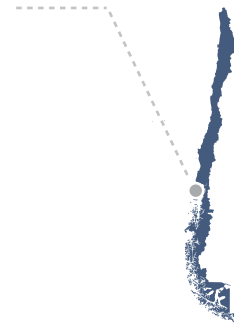
SINGLE VINEYARD | 2018  
CAHUIL

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 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 2.000 has. Este Single Vineyard se llama "Cahuil", que en mapudungún significa "lugar de gaviotas".

## CLON

Clon 828 que entrega notas terrosas y champiñón y una boca larga y tensa. Clon 115 aporta notas tiólicas, de fruta roja ácida como frambuesa, y una boca fresca de cuerpo medio.

## VINIFICACIÓN

Las uvas fueron cosechadas a mano durante la 2da semana de Marzo, con 23,0 a 23,5°Brix. En la bodega, los racimos fueron seleccionados en mesa de selección, luego despalillados, seguido por una selección de bayas asegurando la mejor calidad frutal.

Un 15% de la uva fue mantenida como racimo completo entregando estructura, mineralidad y elegancia al vino. La maceración en frío duró 2-3 días a 10 °C buscando poca extracción para luego seguir con la fermentación alcohólica, usando solo levaduras nativas. El manejo durante la fermentación fue de suaves pisoneos (3-4 veces por día), controlando la temperatura a 24- 25 °C con una duración de 10 días. Una vez seco, el vino fue trasegado a barricas de 225 lt de primer hasta tercer uso, foudre sin tostar de 2.000 lt y cuba de cemento para hacer la fermentación maloláctica y tener guarda de 10 meses antes de su embotellado. La mezcla final fue de 51% barrica usada, 29% foudre sin tostar y 20% cuba de cemento buscando un equilibrio entre estructura, textura e intensidad frutal.

## CLIMA

Su cercanía al mar lo convierte en un lugar único para la viticultura en Chile. 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, las bajas temperaturas y constantes

neblinas permiten una lenta madurez de las uvas y alta concentración de precursores aromáticos. Es un terroir ideal para el desarrollo de variedades de Borgoña como Pinot Noir y Chardonnay. La cosecha 2018 se considera como una de las mejores cosechas que hemos tenido 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, 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 niveles de alcohol balanceados.

## RENDIMIENTO

1.5 kg/plant

## SUELO:

Este vino se origina en el viñedo "El Maitén", plantado en el 2008 en el valle de Leyda a solo 12 km del océano Pacífico. Este vino se origina de un profundo estudio de suelos que busca hacer vinos que reflejen el lugar, que hablen del suelo y del clima de Leyda. Los suelos de Leyda son principalmente de origen granítico. Cahuil viene de la selección de 3 polígonos cuyo suelo es granitoide (mezcla de granito con limo). El granito da efecto de agarre en boca. Por otro lado el limo tiene textura tizosa, produciendo este mismo efecto en boca.



## SUGERENCIAS DE MARIDAJE:

Ideal con chuletas de cordero, pollo asado y risotto de setas con trufa.



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

## NOTAS DE CATA:

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

**Nariz:** Elegante, con fruta roja ácida como guindas y frambuesas, combinado con especias como pimienta blanca y hierbas. En segundo lugar aparecen notas terrosas y de suave ahumado.

**Boca:** Balance entre textura cremosa y estructura firme, todo acompañado con sabores de fruta fresca que alarga el paladar.

ANÁLISIS QUÍMICO:

Alcohol :13.5%.

pH: 3.44.

Ácido Total g/L : 5.88.

Azúcar Residual g/L : 1.8