



LEYDA
COOL. COASTAL. CHILEAN.

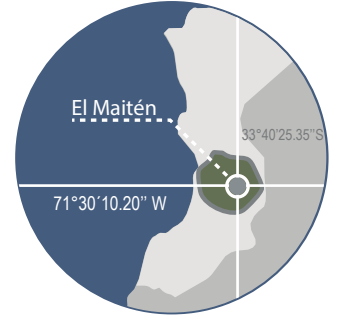
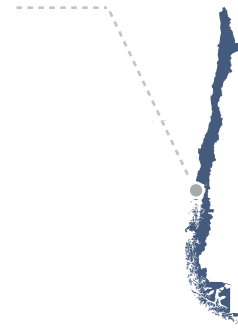
SINGLE VINEYARD | 2017
CANELO

100% SYRAH

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 frescos. Somos pioneros y expertos en el Valle de Leyda, un exclusivo valle de clima costero frío de tan solo 2000 ha. Este vino toma su nombre del Canelo, que es el árbol sagrado de los mapuches, quienes lo adoran y veneran atribuyéndole propiedades mágicas. La rama del canelo constituye, además, un símbolo de paz, y los tratados importantes se concertaban a la sombra de esta especie.

CLON

El clon 174 se caracteriza por otorgar notas especiadas de laurel un paladar jugoso y frutoso. El clon 525 entrega aromas florales, como violeta, y una boca carnosita. El clon 470 entrega notas a pimienta blancas y aceitunas y una estructura firme en boca.

VINIFICACIÓN

Las uvas fueron cosechadas a mano en distintas fechas durante la segunda semana de abril, siendo esta variedad la última en ser cosechada en el valle de Leyda por su largo ciclo fisiológico y fenológico, con 23,5 a 24,5 °Brix. En la bodega, las uvas fueron seleccionadas en mesa de selección vibrante de acero inoxidable, para luego ser despallilladas, manteniendo un 15% de la uva como racimo completo durante el llenado del tanque. La maceración en frío duró 4-5 días a 8-10°C para extraer color y carácter frutal. Luego la fermentación alcohólica se llevó a cabo a temperaturas controladas (24-26°C) durante 12 días, con suave régimen de pisoneo evitando sobre-extracción. La intención fue lograr un Syrah fresco y mineral. Una vez seco, el vino se mantuvo 4 días macerando sobre sus pieles para suavizar la estructura tánica. Finalmente el vino fue trasegado a barrica francesa de 225 lts (nuevas, de primer y segundo uso), foudre sin tostar de 2.000 lts y cuba de acero inoxidable. La mezcla final fue 55% foudre, 35% barrica y 10% tanque de acero inoxidable. El vino tuvo una guarda de 14 meses antes de ser embotellado.

CLIMA

Las condiciones climáticas frescas durante la primavera y el verano, debido a la influencia marítima y las frías brisas producto de la corriente de Humboldt, las bajas temperaturas y abundantes neblinas, lo hacen ser un lugar ideal para el desarrollo de variedades de uvas blancas y tintas como Syrah y Pinot Noir. El manejo vitícola busca lograr el equilibrio de la planta y permitir la madurez fenológica del Syrah. La temporada 2017 fue más cálida de lo habitual en todo Chile, con un enero y febrero con temperaturas más elevadas. En consecuencia se realizaron visitas a los viñedos más frecuentes y mayor degustación de bayas, de tal manera de cosecharlas en el minuto óptimo para mantener los vinos frescos como siempre. Es una temporada que generó vinos muy grasos, concentrados y sucrosos, con alcoholes un poco más elevados de lo habitual. La cosecha en general se adelantó hasta 3 semanas.

RENDIMIENTO

1,5 kg/planta con 3 reales en verde.



SUGERENCIAS DE MARIDAJE:

Ideal con risotto de ossobuco, bistec wagyu y costillas de ternera.



NOTAS DE CATA:

Aspecto: Rojo rubí profundo con destellos violáceos.

Nariz: Es intensamente especiado, con notas de pimienta blanca y laurel, sutiles aromas florales como violetas, aromas de frutos negros ácidos como arándanos, y notas de madera que entregan especias dulces.

Boca: Textura sedosa y grasa, lo que logra un buen balance con la jugosa acidez. Tiene taninos redondos y dulces, firme estructura y larga persistencia.

SUELO:

Este vino se origina en el viñedo "El Maitén", plantado en el 2008 en el valle de Leyda, sub-área "La Arboleda", a 12 km del océano Pacífico. Los suelos son principalmente de granito asociado al hierro, lo que le otorga acidez alta en boca a los vinos. En el horizonte superior hay presencia de arcillas rojas que entregan cremosidad y ancho en boca al vino.



TEMPERATURA DE SERVICIO:
16°C - 17°C.

ANÁLISIS QUÍMICO:

Alcohol :14.5%.

pH: 3.45.

Ácido Total g/L : 5.76.

Azúcar Residual (g/L): 2.2