



SINGLE VINEYARD
LAS BRISAS | 2019

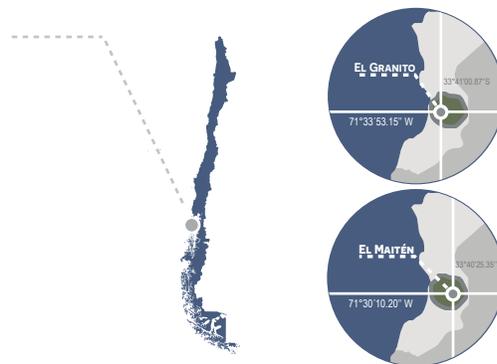
100% PINOT NOIR.

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 VALLE DE LEYDA

Valle de Leyda - El Granito | El Maitén



STORYTELLING

Después de una larga búsqueda, solo a 12 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 terroir de clima frío costero de tan solo 2.000 ha.

Las uvas para este vino provienen de la selección de polígonos que nacieron de un profundo estudio de suelos que comenzó el año 2015, entregándonos la mejor expresión frutal.

CLIMA

De 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 la Borgoña como el Pinot Noir y Chardonnay.

RENDIMIENTO

1 – 1.5 kg/planta.

CLON

Nuestro Single Vineyard Las Brisas se elabora vinificando distintos clones: clon 777 (aporta fruta roja ácida como frambuesa, hoja de tomate y boca punzante y larga), clon 115 (entrega notas especiadas, cassis y en boca es graso, ancho pero corto), clon GA 02 (aporta notas especiadas y terrosas, y de gran estructura en boca y profundidad) y el clon 16 (entrega notas florales, elegantes y de boca fino y Largo).

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. Proviene de un

profundo y detallado estudio de suelos, seleccionando solamente los polígonos (pequeñas sud-divisiones dentro de un cuartel) con suelos graníticos asociados a fierro, 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.

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 despalillados, suavemente molidos y recibidos en una 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 una guarda de 10 meses, cada componente se vinificó por separado antes de hacer la mezcla para su embotellado. La mezcla final fue de 46% en cubas acero inoxidable, 26% en barricas usadas, 18% en cubas de cemento y 10% en 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.

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 tiólicas.

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



TEMPERATURA DE SERVICIO:

15 °C.

ANÁLISIS QUÍMICO:

Alcohol :14%.

pH: 3,50.

Acidez Total g/L (C4H6O6): 5,5 g/L.

Azúcar Residual (g/L): 1,7.