



RESERVA | 2020

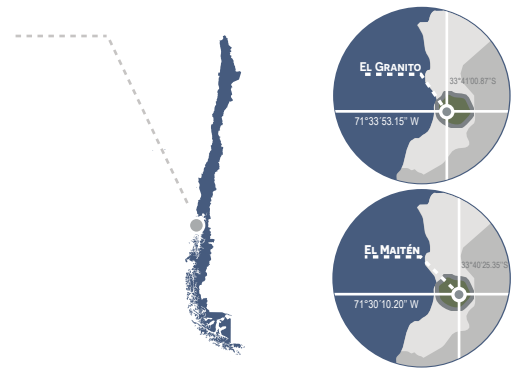
100% PINOT NOIR.

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

Valle de Leyda - El Granito | El Maitén



STORYTELLING

Después de una larga búsqueda, sólo 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 sólo 2.000 ha.

Los vinos Reserva son representativos del terroir de Leyda, siempre buscando respetar la fruta e identidad de cada cepa. Estos vinos son expresivos, directos, frescos y jugosos. Este Pinot Noir es un vino puro y honesto a la cepa, de gran expresividad mostrando fuertemente el carácter de clima frío.

CLON

777, 115, 667, 828, 9 y selección masal. El clon 777 entrega notas de fruta roja ácida como frambuesa y guinda, y en boca es largo, fino y punzante. El clon 115 se caracteriza por otorgar características más especiadas, como pimienta blanca, da buen ataque en boca, pero es más corto. El clon 828 es terroso, muy complejo y de

paladar estructurado. La selección masal por lo general tiene un perfil de fruta más negra como arándanos, y una boca muy cremosa y sedosa.

VINIFICACIÓN

La cosecha se realizó de manera manual, separadamente por cuartel y clon. Una vez en la bodega, la uva fue despalillada, suavemente molida, para luego ser llevada a tanques de acero inoxidable. Allí se realizó una maceración en frío a 10 °C durante 2 o 3 días para obtener una mayor intensidad frutal. Posteriormente, el mosto se fermentó con levaduras seleccionadas a una temperatura entre 24 y 26 °C, por un periodo de 10 a 12 días. Durante la fermentación se realizaron 1 o 2 remontajes diarios muy suaves para preservar el sabor de la fruta, la jugosidad y la textura suave en el vino final. Por último, el vino se descubió y el 20% tuvo una crianza en barricas de roble francés durante 6 meses, mientras que, el 80% estante se mantuvo en tanques de acero inoxidable, donde ocurrió la fermentación maloláctica.

CLIMA

La fría condición climática influenciada por la corriente de Humboldt durante la primavera y especialmente en la época de madurez de la uva, junto con las brisas marinas, convierten a este valle en ideal para el desarrollo de cepas tintas de clima frío como Pinot Noir y Syrah.

La temporada 2020 tuvo temperaturas mayores a lo histórico especialmente en enero y en febrero, para luego dar paso a un marzo nublado que frenó levemente la madurez. La ventana de madurez fue corta, por lo que el desafío enológico fue reaccionar rápido logrando el punto de cosecha óptimo. La cosecha 2020 en general se adelantó 14 días versus un año normal, comenzando la cosecha de esta cepa la tercera semana de febrero con el clon 828, que es un racimo pequeño y de baya apretada, hasta la tercera semana de marzo. Las uvas de Pinot Noir mostraron su clásica tipicidad de fruta fresca, especiada con dejos terrosos y boca jugosa y vibrante.

RENDIMIENTO

10.000 a 12.000 kg/ha.



SUGERENCIA DE MARIDAJE:

Ideal para acompañar vegetales a la parrilla y carnes blancas como pollo, pavo o pescado.



TEMPERATURA DE SERVICIO:

15°C.

NOTAS DE CATA:

Aspecto: Rojo rubí pálido.

Nariz: De gran diversidad aromática, perfumado y expresivo, destacan notas a cerezas rojas, frambuesas, arándanos con un toque suave de especias y un sutil carácter herbal.

Boca: Fresco, jugoso, con una acidez vibrante y una textura cremosa. Sus taninos son sedosos y redondos.

SUELO

Este vino se origina en los viñedos: "El Maitén" (ubicado a 12 km del océano Pacífico), plantado en el 2008, y "El Granito" (ubicado a sólo 4 km del mar, siendo uno de los más extremos y cercanos al océano en Chile), plantado en el 2010. Los cuarteles del viñedo "El Maitén" tienen suelos con composición granítica, que aportan vibrancia y jugosidad en el paladar, y arcillas rojas que entregan cremosidad y sucrosidad. Mientras que los suelos del viñedo "El Granito" corresponden a terrazas marinas con granito en el perfil, entregando vinos de mayor intensidad aromática, bocas frescas y de gran profundidad.

ANÁLISIS QUÍMICO:

Alcohol :13,5%.

pH: 3,59.

Acidez Total g/L (C4H6O6): 4,69.

Azúcar Residual (g/L): 1,3.