



LEYDA
COOL. COASTAL. CHILEAN.

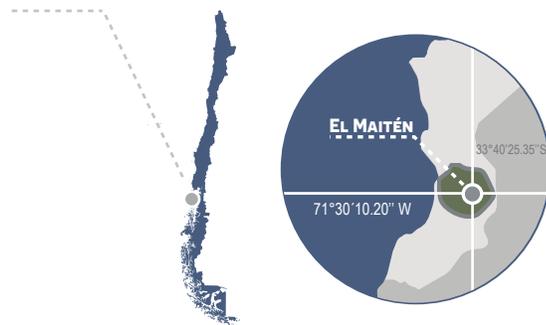
RESERVA | 2019

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

Valle de Leyda - 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 solo 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 Reserva Syrah es un vino puro y honesto a la cepa, de gran intensidad aromática mostrando fuertemente el carácter de clima frío.

CLON

El Clon 174 otorga notas especiadas, de laurel y pimienta blanca, y en boca se expresa jugoso y vibrante.



SUGERENCIA DE MARIDAJE:

Ideal para acompañar carnes rojas como filete, solomillo de cerdo y carne de res con tocino.



TEMPERATURA DE SERVICIO:

10°C.

El Clon 525 otorga notas especiadas con un perfil a fruta negra más pronunciada, y en boca es frutal.

VINIFICACIÓN

Las uvas se cosecharon de manera manual durante la primera quincena de abril con 23,5 – 24 ° Brix. En la bodega los racimos fueron despalillados, suavemente molidos, y macerados en frío (8 – 10 °C) durante 4 a 5 días para extraer color y fruta. Luego, la fermentación alcohólica fue manejada con suaves remontajes, entre 3 a 4 veces al día, a 24 – 26 °C durante 12 días.

Finalizado, el vino quedó macerando durante 3 días para lograr una mayor estructura y sedosidad. Posteriormente, el vino final tuvo una guarda de 12 meses en cuba de acero y barricas francesas usadas de 225 lt, donde realizó la fermentación maloláctica. Finalmente, la mezcla final del vino se realizó con un 37% del vino criado en cuba acero y un 63% del vino criado en barricas francesas.

NOTAS DE CATA:

Aspecto: Rojo rubí con tintes violáceos.

Nariz: Destacan aromas de arándanos y cassis, junto con notas especiadas como pimienta blanca, laurel y aceitunas verdes.

Boca: El vino es jugoso, frutoso y especiado, con taninos sedosos, redondos y un final persistente.

CLIMA

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

La temporada 2019 en el Valle de Leyda estuvo marcada por temperaturas más altas de lo habitual en enero. Pero febrero y marzo fueron meses brumosos, donde las temperaturas fueron más frescas, lo que permitió frenar levemente la madurez de las uvas. En general, la vendimia tuvo un adelanto de 7 días versus lo histórico. Por lo tanto, el desafío enológico se centró en actuar rápidamente en el punto de cosecha óptimo, ya que esta temporada la ventana de madurez fue más corta.

RENDIMIENTO

12.000 kg/ha.

SUELO

Este vino se origina en nuestro viñedo "El Maitén", plantado en 2008, ubicado a sólo 12 km del océano Pacífico, por lo que tiene un clima frío costero con una fuerte influencia marítima. Este vino proviene de la selección de 2 cuarteles con exposición nor-poniente y sur-poniente, dado su topografía de suaves lomajes. Los suelos de los diversos cuarteles poseen granito en profundidad, entregando vinos con vibrancia en boca, y arcillas rojas en los primeros horizontes, la cual genera vinos con textura sedosa y cremosa en el paladar.

ANÁLISIS QUÍMICO:

Alcohol :13,4%.

pH: 3,41.

Acidez Total g/L (C4H6O6): 5,88.

Azúcar Residual (g/L): 0,9.