



**LEYDA**  
COOL. COASTAL. CHILEAN.

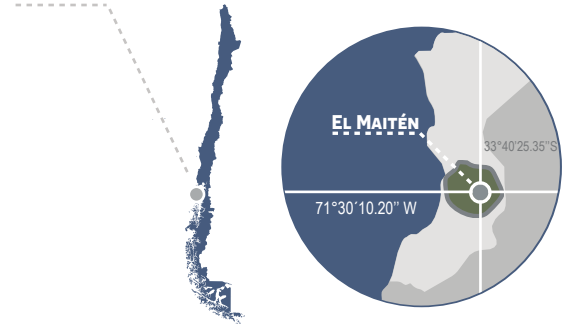
**SINGLE VINEYARD** | **2018**  
**CANELO**

**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

Valle de Leyda - El Maitén



## STORYTELLING

Después de una larga búsqueda, sólo a 12 km del océano Pacífico, encontramos un lugar excepcional en el valle costero de Leyda, donde elaboramos vinos frescos y de alta gama. Fuimos los pioneros y creadores de este valle, por ese motivo nuestra viña tiene el mismo nombre del valle.

Este vino toma su nombre del Canelo, un árbol sagrado para los mapuches, quienes lo 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 de árbol.

## CLON

Clon 174, Clon 525 y un bajo porcentaje del Clon 470. El Clon 174 se caracteriza por otorgar notas especiadas de laurel, junto con un paladar jugoso, largo y frutoso. El Clon 525 entrega aromas florales, como violetas, y otorga una boca concentrada y carnosa. El Clon 470 entrega una nariz muy intensa, con notas a pimienta blancas, aceitunas, palmitos, y una estructura firme y tensa en boca.

## 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, junto con las abundantes neblinas, hacen de este valle un lugar ideal para el desarrollo de variedades de uvas blancas y tintas de clima frío como el Syrah y el Pinot Noir.

La vendimia 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 un febrero con abundantes neblinas, siendo condiciones climáticas similares a la temporada 2015, pero con menor humedad. Y la gran diferencia fue que marzo del 2018 fue frío también, por lo que la madurez de la uva fue muy lenta y la acumulación de azúcar (grados Brix) fue baja. Junto con lo anterior, el nivel de acidez natural fue muy alta y las bayas mostraron gran intensidad frutal y jugosidad. Fue una vendimia que generó vinos de expresión aromática intensa y pura, vinos muy frescos y vibrantes junto con niveles de alcohol perfectos.

## VINIFICACIÓN

Las uvas fueron cosechadas a mano en distintas fechas durante la última 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 a 23,5 °Brix. En la bodega, las uvas fueron seleccionadas en mesa de selección, para luego ser despallados, manteniendo un 20% de la uva como racimo completo durante el llenado del tanque. Se realizó una maceración en frío que duró entre 4 y 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 un suave régimen de pisoneo evitando la sobreextracción. La intención fue lograr un Syrah fresco y mineral. Una vez seco, el vino se mantuvo 4 días macerando sobre sus pieles para potenciar la estructura tánica y concentración en boca. Posteriormente, el vino fue trasegado a barricas francesas de 225 lt (nuevas, de primer y segundo uso), y foudres sin tostar de 2.000 lt. El vino tuvo una guarda de 14 meses antes de ser embotellado. Finalmente, la mezcla final fue 72% del vino criado en foudres y 28% del vino proveniente de barricas, potenciando el perfil frutal, puro y elegante del vino.



## SUGERENCIA DE MARIDAJE:

Ideal para acompañar risotto de ossobucco.



## TEMPERATURA DE SERVICIO:

16° C.

## NOTAS DE CATA:

**Aspecto:** Rojo rubí profundo con destellos violáceos.

**Nariz:** Es intensamente especiado, con notas de pimienta blanca y laurel, acompañado de sutiles aromas florales como violetas, aromas de frutos negros ácidos como arándanos, y dejos especies dulces aportados por su crianza en barrica.

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

## RENDIMIENTO

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

## SUELO

Este vino se origina en el viñedo "El Maitén", plantado en el 2008 en el Valle de Leyda, en la sub-área "La Arboleda", a 12 km del océano Pacífico. Los suelos son principalmente de granito asociado al fierro, lo que otorga a los vinos una textura firme y vibrante en el paladar. En el horizonte superior del suelo hay presencia de arcillas rojas que entregan cremosidad y concentración en boca al vino.

ANÁLISIS QUÍMICO:

Alcohol :13,0%.

pH: 3,47.

Acidez Total g/L (C4H6O6): 6,29.

Azúcar Residual (g/L): 1,9.