

T.H.

Syrah
LEYDA, 2015

Notas del Enólogo

La vendimia 2015 en el Valle de Leyda estuvo marcada por una primavera fría al igual que la temporada anterior. El período de maduración fue favorable aunque con un clima levemente más frío y fresco, especialmente en los meses de Diciembre y Enero, registrando una temperatura media más baja que la habitual para dicho período.

Este vino posee una nariz compleja y delicada que revela aromas a berries como frambuesa y grosella dominados por intensos toques florales y especias. En esta añada en particular, están notoriamente presentes aromas herbales característicos del Valle de Leyda, tales como notas de pimienta negra y alquitrán.

En boca es vibrante, fresco, con un potente y marcado paladar medio, tensa estructura tánica y su usual acidez punzante que otorga frescura e identidad de origen a este vino. Gran potencial de guarda, es un vino con la capacidad de envejecer y evolucionar durante muchos años.

Vinificación

Las uvas son transportadas cuidadosamente a la bodega donde se realiza una rigurosa selección, velando por que sólo los racimos maduros y sanos pasen al despalillado. Además, se retiraron los granos aún sin madurar, demasiado asoleados o deshidratados. Tras la molienda, las uvas se someten a un proceso de pre-fermentación en frío (6°C), durante siete días bajo condiciones anaeróbicas, con el fin de obtener una mayor intensidad de color y concentración de aromas.

La fermentación se realiza a una temperatura de 27°C -28°C durante 15 días, efectuando diariamente tres remontajes suaves para obtener el correcto nivel de taninos y color provenientes del hollejo. Luego el vino permanece por otros 18 días en contacto con sus lías y orujos con el fin de aumentar su estructura. Finalmente, el vino es trasegado a un fudre de roble francés de 5.000 litros de capacidad, donde se realiza la fermentación maloláctica, y también, en donde es envejecido durante 12 meses.



Notas Técnicas

Acidez Total: 3,55 g/l

PH: 3,43

Azúcar Residual: 2,64 g/l

Alcohol: 13,4 %

Embotellado

25 de Noviembre 2016

8.472 botellas producidas

Enólogo: Rafael Urrejola

UNDURRAGA

ESTABLISHED IN 1885

www.undurraga.cl

Viñedos

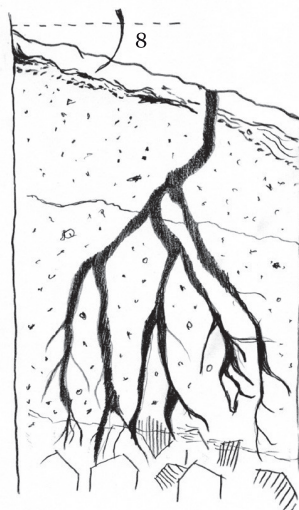
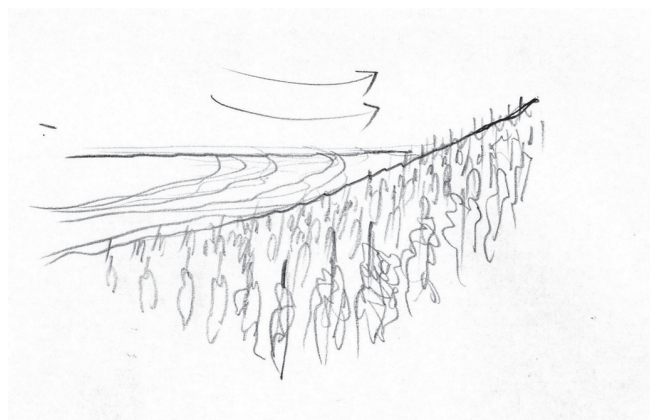
Las uvas provienen de un viñedo seleccionado de 3,11 hectáreas en el Valle de Leyda, reconocida región que se ubica al sur de San Antonio, a 14 kilómetros del Océano Pacífico Sur. Las brisas provenientes del océano sumado a la niebla costera que en ocasiones se mantiene hasta el mediodía, determinan un clima frío que extiende la temporada de crecimiento, alcanzándose en verano temperaturas que rara vez sobrepasan los 25°C. Estas condiciones aseguran una maduración lenta y el desarrollo de sabores intensos y frescos, junto con un bajo contenido de alcohol potencial. El índice anual de precipitaciones es de aproximadamente 320 mm.

Ubicados al oeste de la Cordillera de la Costa, los suelos del Valle de Leyda derivan directamente del suelo granítico sobre el batolito costero, formado hace 200 millones de años en el período Jurásico. El valle posee suaves lomajes de diversos niveles de exposición al sol y perfiles de drenaje. El suelo de este viñedo es de textura fina. La capa superficial es arcillo-arenosa de poca fertilidad, seguida por un perfil sedimentario de arcillas resquebrajadas. El subsuelo es roca granítica descompuesta con diversos componentes minerales, como cuarzo.

Para este vino se seleccionó una pequeña parcela de Syrah de clones franceses 174 y 470 plantados con una densidad de 10.000 plantas por hectárea, con tutores - llamado estilo "Hermitage" - sobre una ladera de exposición solar al norte.

Leyda
lomajes suaves

brisa del pacífico



20 cm
Arcillo arenoso

40 cm
Arcillas rojas

Granítico cuárcico alterado

Roc de granito

UNDURRAGA

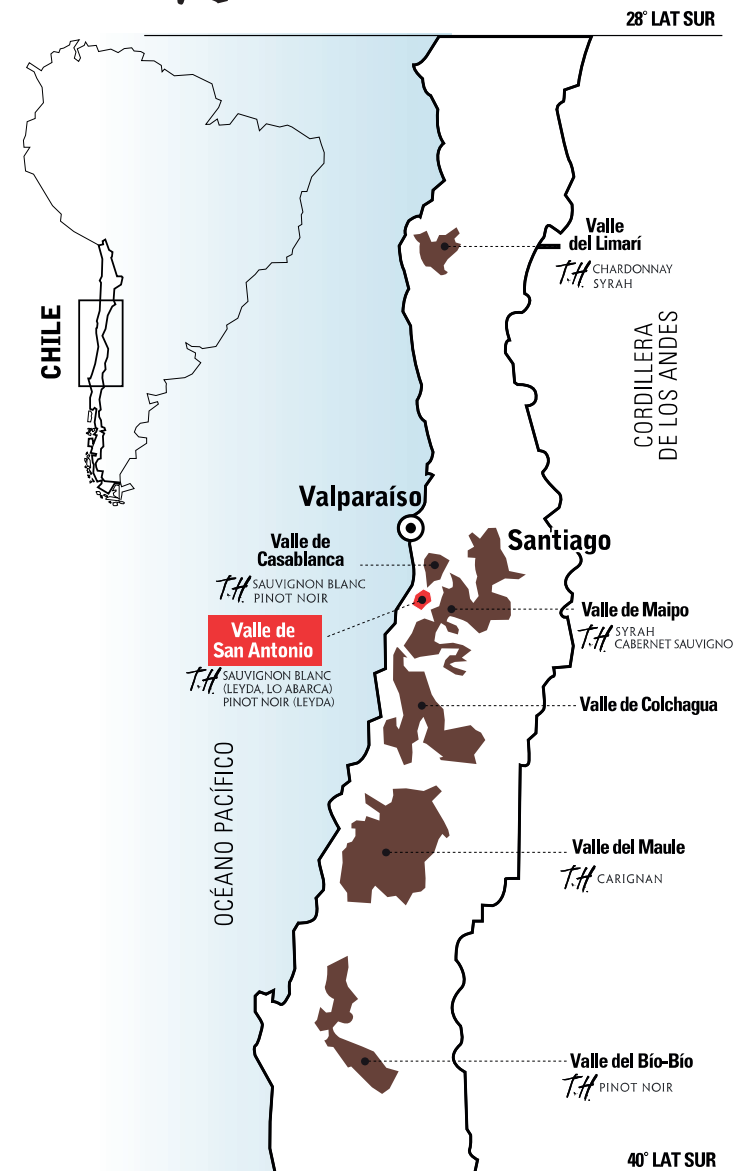
ESTABLISHED IN 1885

www.undurraga.cl

T.H.

Syrah

LEYDA, 2015



Si desea ubicar el origen de este cuartel, inserte las coordenadas: Latitud 30°33'38" S Longitud 71°14'45" W en el servidor de mapas de internet de su preferencia.