

T.H.

Syrah
LEYDA, 2017

Notas del Enólogo

La vendimia 2017 en el Valle de Leyda fue más cálida de lo habitual. Se caracterizó por un verano con altas temperaturas y muy seco ocasionando un significativo adelanto en la cosecha. Además, estuvo marcada por la intensa sequía que se arrastra hace varios años que junto a una brotación tardía, ocasiono un menor rendimiento en comparación a la añada anterior.

Asimismo, el período de maduración se presentó con temperaturas considerablemente más elevadas que en otras temporadas, especialmente en el mes de Enero. Sin embargo, el viñedo no sufrió con el calor debido a que es manejado cuidadosamente.

Este vino destaca por su frescura y vivacidad. En nariz, sobresalen aromas a frutas rojas como frambuesa y frutilla, acompañado de sutiles notas a violeta, finas especias como pimienta y gráfito. Posee una estructura firme y vinculante, de cuerpo medio. En boca resaltan sus taninos dulces con gran fuerza, sin perder su usual tensión en el paladar medio que le otorga identidad de origen. Vibrante y energético, con gran persistencia y prolongado final. Gran potencial de guarda.

Vinificación

Las uvas fueron cosechadas a mano el 11 de Abril. Luego fueron cuidadosamente transportadas a la bodega donde se realiza una rigurosa selección, velando por que sólo los racimos maduros y sanos pasen al despallado. 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 (6-8 °C), durante 7 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. Adicionalmente, se fermentó con 18% de racimo entero, es decir, junto a sus escobajos, buscando mayor complejidad de aromas y estructura en boca. El vino permaneció en contacto con



Notas Técnicas

Acidez Total: 3,80 g/l

PH: 3,03

Azúcar Residual: 2,54 g/l

Alcohol: 13,9 %

Embotellado

01 de Marzo 2019

12.548 botellas producidas

Enólogo: Rafael Urrejola

UNDURRAGA

ESTABLISHED IN 1885

www.undurraga.cl

sus lías y orujos durante otros 17 días para potenciar su estructura. Finalmente, 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.

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.

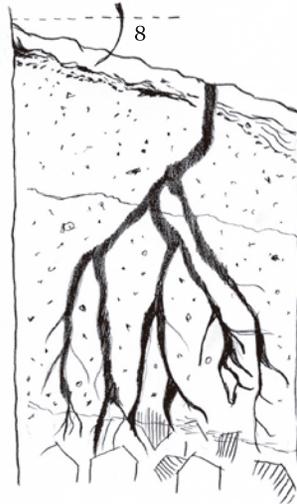
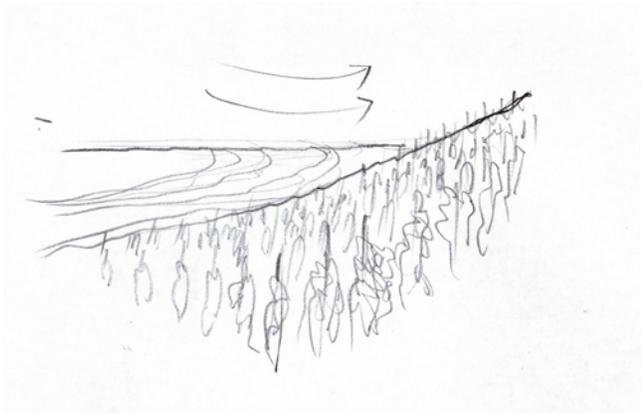
Ubicados al oeste de la Cordillera de la Costa, los suelos del Valle de Leyda derivan directamente del suelo granítico sobre el batolito costero, formado hace 200 millones de años en el período Jurásico. El valle posee suaves lomajes de diversos niveles de exposición al sol y perfiles de drenaje.

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 con tutores - llamado estilo "Hermitage" - sobre una ladera de exposición solar al norte. El rendimiento fue de 2 kilo por planta, lo que favorece la concentración necesaria para lograr un vino de gran riqueza y apropiada madurez.

Leyda
lomajes suaves

brisa del pacífico



20 cm
Arcillo
arenoso

40 cm
Arcillas
rojas

Granítico
cuárzico
alterado

Roc de
granito

UNDURRAGA

ESTABLISHED IN 1885

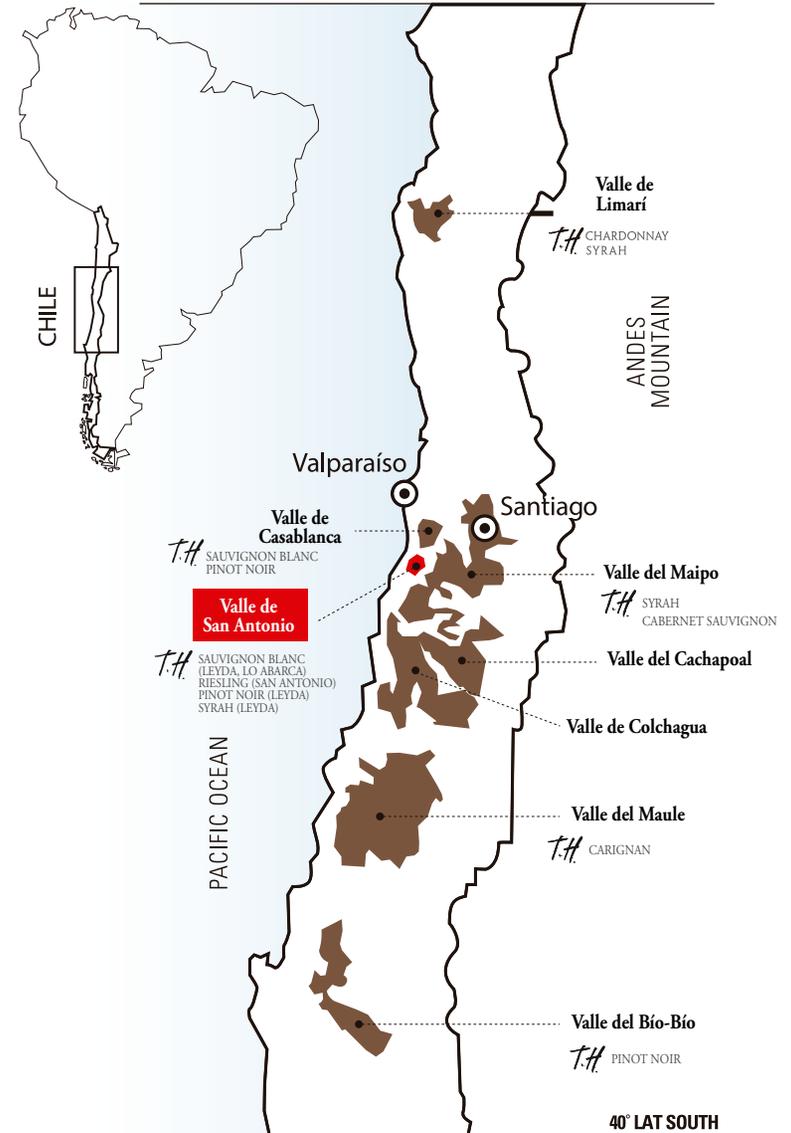
www.undurraga.cl

T.H.

Syrah

LEYDA, 2017

28° LAT SOUTH



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.