



RIESLING SAUVIGNON GRIS [2020]

Leyda

Leyda

En nuestro constante esfuerzo por crear vinos con sentido de origen para la línea Terroir Hunter, a veces encontramos joyas escondidas. Un conjunto de barricas de vinos únicos y a veces inusuales vinos que en combinación con otros alcanzan gran equilibrio expresión y personalidad.

Estos hallazgos han originado los vinos T.H. Rarities; mezclas originales y excepcionales, vinos que van evolucionando y eventualmente cambiando añada tras añada. Vinos que nos representan y que nos conceden como enólogos ese amplio y personal espacio creativo que necesitamos.

Notas de Cata

De color amarillo pajizo, con buena textura y estructura más a menudo experimentada en los tintos, menos radical y más fácil de beber dentro del estilo variado de tipo de vinos. Dos potentes variedades de Leyda que dan origen a un vino expresivo, con aromas a cítricos, membrillo y damasco con leves toques florales como azahar. En boca resalta su estructura y sedosidad, de concentración media, mantiene la delicadeza y frescura otorgada por su origen. De gran evolución.

Vinificación

La cosecha 2020 es una mezcla de 70% Riesling - 30% Sauvignon Gris cultivado en nuestro campo ubicado en Valle Leyda. Los racimos fueron recolectados y depositados en cajas de 12 Kg. Luego fueron despalillados a mano parcialmente y trasladados a pequeños estagues donde se produjo una maceración y fermentación alcohólica. Esta fermentación se realiza como un tinto, es decir, con sus pieles. Se co-fermentó durante 15 días sin control de temperatura ni protección de la oxidación. Después de ese período, permaneció en contacto con sus orujos durante 3 meses para luego envejecer en huevo de concreto durante 9 meses. Fue envasado con una mínima filtración.

Enólogo

Rafael Urrejola

Embotellado

24 de septiembre de 2020
3,989 botellas producidas

T° de servicio: 14-15°C

Potencial de guarda: 5 a 10 años

Notas Técnicas Acidez Total: 3,43 g/l PH: 3,36 Azúcar residual: 3,04 g/l Alcohol: 12,1 %



Tipo de suelo

