

# T.H.

## Pinot Noir 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.

Asimismo, el período de maduración se presentó con temperaturas considerablemente más elevadas que en otras temporadas, especialmente en el mes de Enero, registrando la temperatura más alta de la historia de este valle, 29,2°C. Sin embargo, el viñedo no sufrió con el calor debido a que es manejado cuidadosamente, aunque se obtuvo un menor rendimiento a causa de la brotación tardía, sequía y leve deshidratación de las bayas.

De color rojo rubí, extremadamente expresivo con aromas a cereza negra, ciruela fresca con sutiles toques cítricos, notas a té negro, laurel y tabaco dulce provenientes de una vinificación con un pequeño porcentaje de racimo entero. De textura suave, taninos sedosos y un medio con toques de mineralidad que conducen a delicadas notas salinas con una refinada concentración y equilibrada acidez. Final redondo, largo y fresco.

### Vinificación

Las uvas fueron cosechadas a mano el 16 de febrero. Luego fueron cuidadosamente transportadas y rigurosamente seleccionadas en la bodega, donde se realizó una selección y se retiraron los granos aún sin madurar, demasiado asoleados o deshidratados, velando por que sólo uvas maduras y sanas pasaran a la cuba de fermentación.

Tras el despalillado, la uva fue sometida a un breve proceso de maceración en frío a 6-8°C durante 7 días. Durante este tiempo, se produjo la extracción enzimática del color y una primera fermentación al interior de la baya, lo cual preestablece un perfil aromático afrutado especialmente prominente en el vino. Posteriormente se realizó la fermentación alcohólica a 25°C - 27°C durante 11 días, realizando pisoneos suaves diariamente. Adicionalmente, una proporción del vino se fermentó con racimo entero, es decir, junto a sus escobajos, buscando mayor complejidad de



### Notas Técnicas

Acidez Total: 3,33 g/l  
PH: 3.43  
Azúcar Residual: 2.34 g/l  
Alcohol: 13.9 %

### Embotellado

16 de Abril 2018  
26.943 botellas producidas

Enólogo: Rafael Urrejola

## UNDURRAGA

ESTABLISHED IN 1885

[www.undurraga.cl](http://www.undurraga.cl)

aromas y estructura en boca. El vino permaneció en contacto con sus lías y orujos durante otros 6 días para potenciar su estructura. Luego, se realizó el trasiego del 40% del mosto a estanques ovoides de concreto y el 60% restante a una selección de barricas de roble francés, 10% de las cuales son nuevas, donde se realizó la fermentación maloláctica y el vino fue criado por 12 meses.

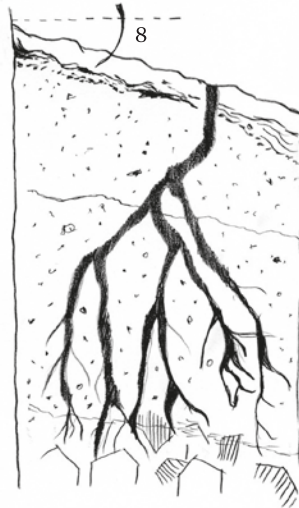
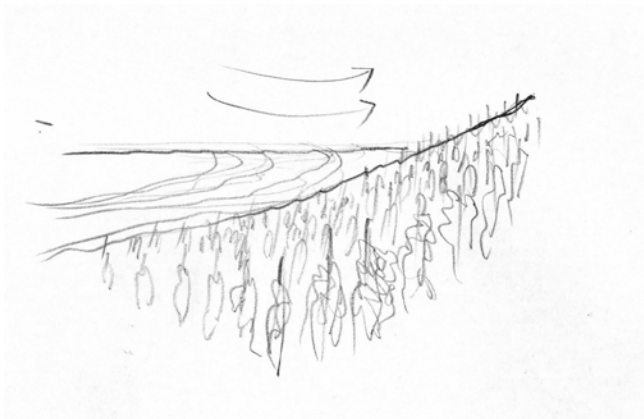
### Viñedo

Las uvas provienen de una parcela seleccionada de 2,97 hectáreas ubicadas en el Valle del Leyda, una reconocida sub región al sur de San Antonio, a 14 kilómetros del Océano Pacífico. La fría influencia de las brisas del Pacífico y, durante el verano, nieblas costeras que suelen mantenerse hasta el mediodía hace que el clima del Valle de Leyda alargue la temporada de crecimiento de la uva. Las temperaturas promedio en verano rara vez superan los 25°C, propiciando la lenta maduración de las uvas y el desarrollo de sabores y aromas frescos e intensos, además de un bajo contenido potencial de alcohol. El índice anual de precipitaciones es de 400 mm. Situado al oriente de la Cordillera de la Costa, los suelos del Valle de Leyda derivan directamente de roca granítica en la región batolítica costera formada hace 200 millones de años durante el período Jurásico. El Valle se caracteriza por sus suaves colinas y lomajes, cuyas laderas drenan y reciben la luz solar en diferentes niveles de exposición.

El suelo de esta parcela es de muy fina textura. El delgado perfil superficial es arcilloso y poco fértil, seguido de un corte sedimentario de arcilla resquebrajada. El subsuelo es de roca granítica descompuesta y presenta una diversa estructura mineral. Para la elaboración de este vino, hemos seleccionado una pequeña parcela de bajo rendimiento plantada con un 60% de vides del clon Dijon 115 y 40% de vides de selección masal, a pie franco, emplazada en laderas orientadas al oeste y expuestas al viento. Se realizó un cuidadoso manejo orientado a proteger los racimos de la luz solar directa, potenciando así su frescura y preservando la expresión y el carácter del origen. El rendimiento fue menor a 1 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 cuárczico alterado

Roca de granito

**UNDURRAGA**

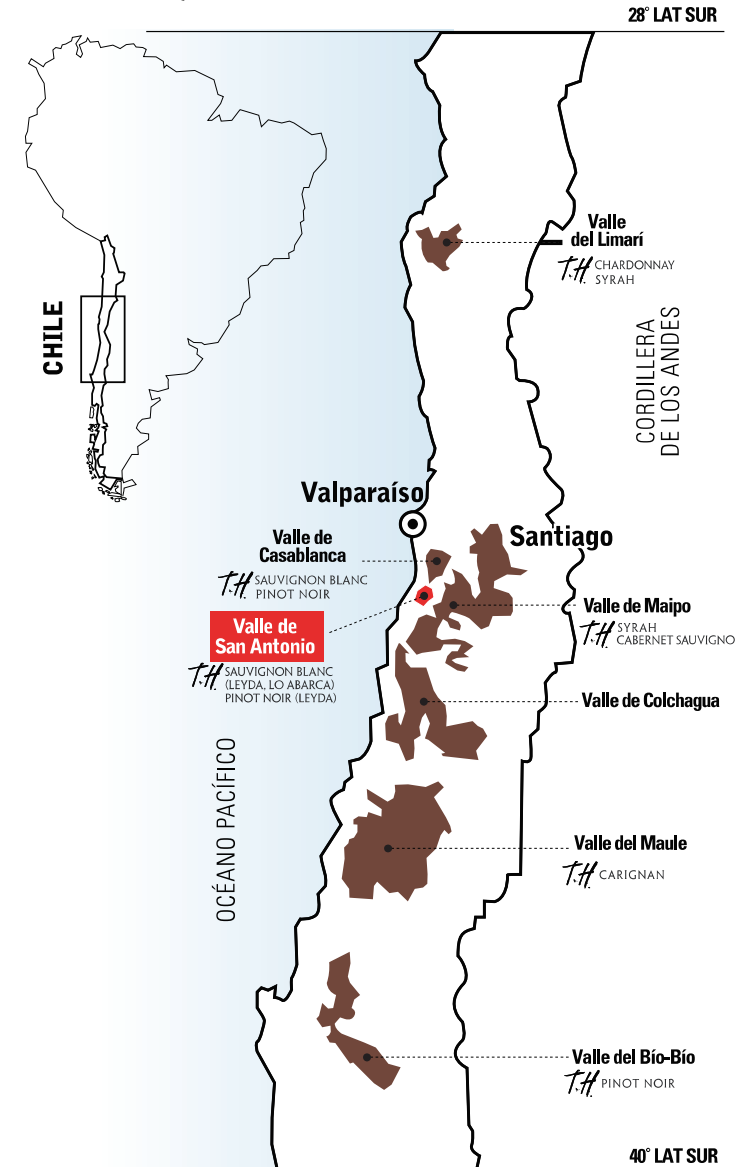
ESTABLISHED IN 1885

[www.undurraga.cl](http://www.undurraga.cl)

**T.H.**

**Pinot Noir**

LEYDA, 2017



Si desea ubicar el origen de este cuartel, inserte las coordenadas:  
**Latitud 33°40'27.02"S Longitud 71°29'24.07"W**  
 en el servidor de mapas de internet de su preferencia.