



# T.H.

[ Terroir Hunter ]

**PINOT NOIR [2020]**

*Leyda*

### 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.

### Vinificación

Las uvas fueron cosechadas el 2 de marzo. 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.

Maceración en frío a 6-8°C durante 6 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 26°C - 27°C durante 12 días, realizando pisoneos suaves diariamente. Adicionalmente, se fermentó con 5% de racimo entero, es decir, junto a sus escobajos, buscando mayor complejidad de aromas y

estructura en boca. El vino permaneció en contacto con sus lías y orujos durante otros 8 días para potenciar su estructura.

Crianza: 40% del mosto en estanques ovoides de concreto y el 60% restante a una selección de barricas de roble francés, 12% de las cuales son nuevas, donde se realizó la fermentación maloláctica y el vino fue criado por 11 meses.

### Notas del enólogo

La vendimia 2020 en el Valle de Leyda se considera normal en temperaturas. Fue de bajos rendimientos y con la presencia de inusuales días soleados a fin del periodo de maduración, entregando una versión de mayor concentración y volumen en boca de lo habitual de este vino, con taninos muy suaves y fruta madura.

El rendimiento fue de 1,3 kilos por planta, favoreciendo la concentración necesaria para lograr un vino de gran riqueza y apropiada madurez.

De color rojo rubí, con un perfil frutal y de gran intensidad aromática. Resaltan sus aromas frutales muy intensos, como frambuesas, guindas y cerezas acompañados de delicadas notas florales a botón de rosa, con un camino más especiado de laurel, manzanilla y levemente terroso. En boca es amplio, de frescor suave y cremoso a la vez, con elegantes y delicados taninos y una equilibrada acidez.

### Enólogo

Rafael Urrejola

### Embotellado

23 de febrero del 2021  
13.469 Botellas producidas

T° de servicio: 14-15°C

Potencial óptimo de guarda: 5 a 10 años

Tipo de suelo



Arcilla costera sedimentaria agrietada

**Notas Técnicas** Acidez Total: 3,33 g/l PH: 3.51 Azúcar residual: 2.52 g/l Alcohol: 13.7 %

**UNDURRAGA**  
ESTABLISHED IN 1885

# T.H.

[ Terroir Hunter ]

PINOT NOIR [ 2020 ]

Leyda

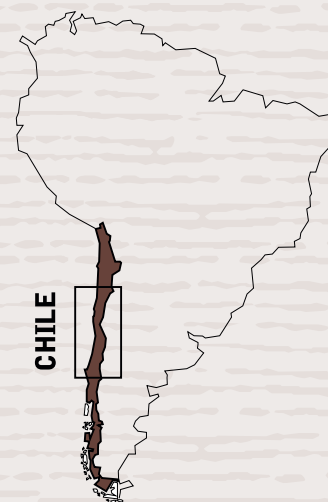


Si desea ubicar el origen de este cuartel, inserte las coordenadas:  
en el servidor de mapas de internet de su preferencia.

Mapa Google Earth

Latitud 33°37'57.64"S

Longitud 71°29'38.08"W



28° LAT SUR



## UNDURRAGA

ESTABLISHED IN 1885