



[Terroir Hunter]

RARITIES RIESLING SAUVIGNON GRIS [2022]

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.

Vinificación

La cosecha 2022 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 despallados a mano parcialmente y trasladadas a pequeños estaques 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 barrica neutra durante 6 meses. Fue envasado con una mínima filtración.

Notas del Enólogo

La vendimia 2022 en Leyda fue habitual en términos de temperatura; fresca y a la vez con bastante sol. Fue un año muy seco lo que llevó a rendimientos muy bajos, que se tradujo en mayor concentración y una madurez bastante particular.

De color anaranjado, debido a la fermentación y maceración con las pieles, tiene buena textura y gran estructura, los que se da más a menudo en los tintos.

Dos potentes variedades de Leyda, Riesling y Sauvignon Gris, dan origen a un vino expresivo, con aromas complejos y dominantes, muy perfumado, notas florales como azahar y a fruta blanca.

En boca se nota levente la presencia de los taninos por el contacto con los orujos, presenta mucha fruta blanca como durazno y membrillo, algo de damasco, muy fresco, vertical y mineral, manteniendo la delicadeza y frescura otorgada por su origen. De gran evolución.

Enólogo

Rafael Urrejola

Embotellado

21 de Octubre de 2022
4.349 botellas producidas

T° de servicio: 14-15°C

Potencial de guarda: 5 a 10 años

Tipo de suelo



20 cm
Arcillo arenoso

40 cm
Arcillas rojas

Granítico cuárcico alterado

Roc de granito

Notas Técnicas Acidez Total: 3,82 g/l PH: 3,22 Azúcar residual: 2,92 g/l Alcohol: 12,7 %

UNDURRAGA

ESTABLISHED IN 1885

T.H.

[Terroir Hunter]

RARITIES RIESLING
SAUVIGNON GRIS [2022]

Leyda

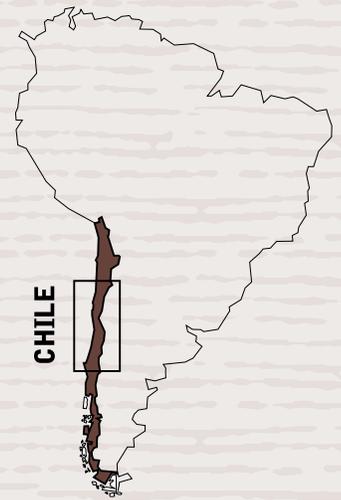


Si desea ubicar el origen de este cuartel, inserte las coordenadas:
en el servidor de mapas de internet de su preferencia.

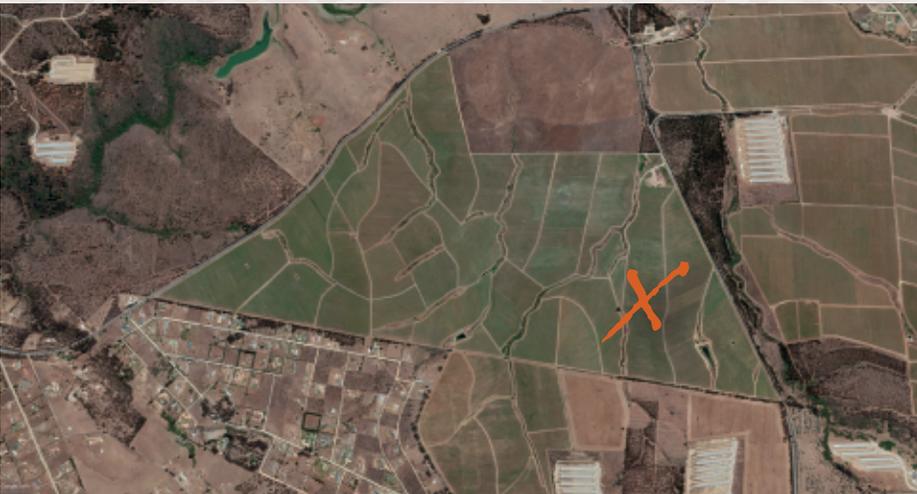
Mapa Google Earth

Latitud 33°43'9.12"S

Longitud 71°35'19.05"O



CHILE



UNDURRAGA

ESTABLISHED IN 1885