



T.H.

[Terroir Hunter]

SYRAH [2022]

Leyda

Viñedo

Las uvas provienen de nuestro viñedo ubicado en el Valle de Leyda, escogido exclusivamente para este Syrah, de 3,11 hectáreas. De esta parcela se seleccionaron los clones franceses 174 y 470 plantados con una densidad de 10.000 plantas por hectárea, con tutores - llamado estilo "Hermitage" - sobre una ladera de exposición solar al norte.

Esta zona está expuesta a una intensa influencia costera (se localiza a 14 Km. del Océano Pacífico): neblinas matinales, brisas marinas, temperaturas moderadas en verano, que varían entre mínimas de 7°C a 8°C y máximas de 20°C-23°C. Además, el valle se caracteriza por sus suaves colinas y lomajes, cuyas laderas reciben la luz solar en diferentes niveles de exposición. Estas condiciones permiten una lenta maduración de las uvas, concentrando así los aromas y complejidad, preservando su frescura e intensificando la acidez natural.

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.

Vinificación

Las uvas fueron cosechadas a mano el 22 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 despalillado. 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 10 días, efectuando diariamente tres remontajes suaves para obtener el correcto nivel de taninos y color provenientes del hollejo. Adicionalmente, se fermentó con 15% 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 15 días para potenciar su estructura.

Crianza: envejecido 12 meses en fudre de roble francés de 5.000 litros de capacidad, donde se realiza la fermentación maloláctica.

Notas del enólogo

La vendimia 2022 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.

El rendimiento durante esta vendimia fue 1,2 kilo por planta, lo que favorece la concentración necesaria para lograr un vino de gran riqueza y apropiada madurez.

Esta versión de Syrah, se destaca por intensos aromas a frutas rojas frescas como mora, cereza negra y frutos silvestres acompañado por notas especiadas de pimienta negra, blanca y laurel propio de los Syrah's de clima frío. En boca resalta su frutuosidad, con un paladar medio tenso, vibrante, taninos suaves, con una estructura, armonía y elegancia especial propia de la vendimia. Gran potencial de guarda.

Enólogo

Rafael Urrejola

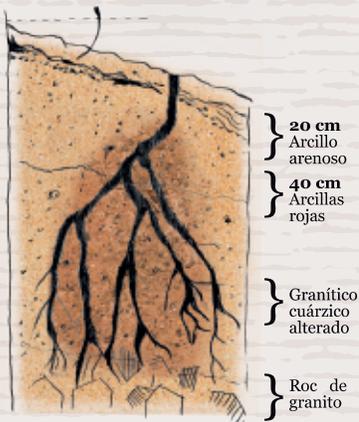
Embotellado

31 de Agosto 2023
18.310 Botellas producidas

T° de servicio: 14-15°C

Potencial de guarda: 5 a 10 años

Tipo de suelo



Notas Técnicas Acidez Total: 3,82 g/l PH: 3.42 Azúcar residual: 2.39 g/l Alcohol: 14.1 %

UNDURRAGA
ESTABLISHED IN 1885



T.H.

[Terroir Hunter]

SYRAH [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°37'46.06"S

Longitud 71°29'43.05"W



UNDURRAGA

ESTABLISHED IN 1885