



Tipo de Suelo



T.H.

[Terroir Hunter]

CABERNET SAUVIGNON [2020]

Cauquenes

Viñedo

Las uvas provienen de nuestro viñedo de 6,45 hectáreas con bajo rendimiento, plantado el año 2009. Se localiza a 5 Kms. al sur del pueblo de Cauquenes a orillas del río Tutuvén, en la zona de Cauquenes, perteneciente a la D.O. Maule se ubica a aproximadamente 400 kilómetros al sur de Santiago.

El clima en esta zona es templado a cálido. Los veranos son por lo general cálidos y secos, con temperaturas promedio diarias de 28°C a 30°C y noches frías, con 8°C a 11°C. El otoño es frío, húmedo y el índice de precipitaciones acumuladas es de 250 mm y 500 mm, dependiendo del área.

Posee suelos profundos y con una mezcla de texturas. Por un lado, en las capas más superficiales mayoritariamente encontramos arcillas, con altos contenidos de sílice; y por otro lado, en el subsuelo encontramos partículas parcialmente degradadas de granito e incluso, cuarzo. Estas características permiten una mayor capacidad de retención de agua, liberándola lentamente cuando la parra lo requiera. Estas condiciones especiales, determinan que el vino que producirán estas uvas sea: maduro, goloso, estructurado, complejo y de explosivo final.

Vinificación

Las uvas fueron cosechadas a mano el 5 de abril. Luego son cuidadosamente transportadas a la bodega en cajas de 12 kilos. Durante su recepción se realiza una estricta selección, donde sólo los racimos maduros y sanos están aptos para ingresar a la cuba. En este contexto, es que se retiran los granos aún sin madurar, demasiado asoleados o deshidratados. Posterior a la molienda, el mosto y sus orujos se someten a una maceración en frío bajo condiciones anaeróbicas durante 7 días a temperaturas que fluctúan entre 4°C a 6°C. La fermentación se realiza a una temperatura de 27°C a 28°C durante 15 días, con tres remontajes diarios (mañana, tarde y noche). Luego, el vino permanece por otros 12 días en contacto con sus lías y orujos con el fin de promover su balance y estructura.

Crianza: envejecido 14 meses en barricas de roble francés, 30% de ellas nuevas.

Notas Del Enólogo

La vendimia 2020 en el Valle del Maule se caracterizó por ser una añada cálida, con bajas precipitaciones y de bajo rendimiento. Esto determinó un adelanto de la fecha de cosecha para obtener una óptima madurez de taninos.

El rendimiento fue 1,6 kilos por planta, lo que favorece la concentración necesaria para lograr un vino de gran riqueza y apropiada madurez.

En nariz presenta notas de mucha fruta roja, moras y algo de arándanos con un contraste especiado propio de Cauquenes. Producto del envejecimiento en barrica aparecen notas de chocolate amargo, moka y un poco de cedro.

Frescor en boca, frutalidad agradable, taninos suaves y sedosos, muy complejo y equilibrado.

Enólogo

Rafael Urrejola

Embotellado

25 de Noviembre de 2021
59.846 Botellas producidas

T° de servicio: 14-15°C

Potencial óptimo de guarda: 5 a 10 años

Notas Técnicas Acidez Total: 3,63 g/l PH: 3,46 Azúcar Residual: 2,68 g/l Alcohol: 14,4 %

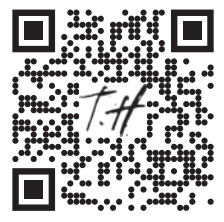
UNDURRAGA
ESTABLISHED IN 1885

T.H.

[Terroir Hunter]

CABERNET SAUVIGNON [2020]

Cauquenes

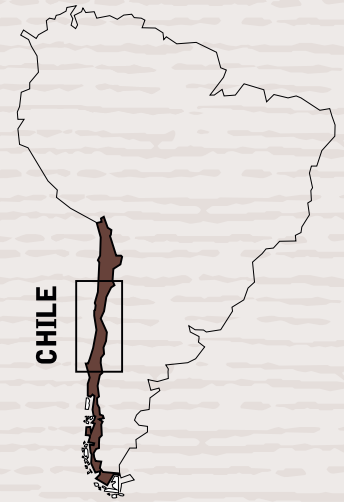


Si desea ubicar el origen de este cuartel, inserte las coordenadas:
en el servidor de mapas de internet de su preferencia.

Mapa Google Earth

Latitud 36°00'16.53"S

Longitud 72°15'55.14"W



UNDURRAGA

ESTABLISHED IN 1885