

T.H.

[Terroir Hunter]

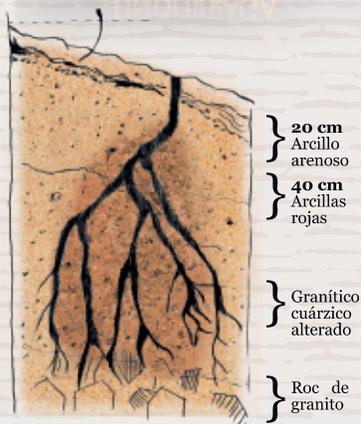
T.H. RARITIES

GARNACHA-CARIÑENA-MONASTRELL [2021]

Cauquenes



Tipo de suelo



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; ensamblajes 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.

Es un exclusivo ensamblaje cuyo vino nace en una colina de suelo granítico ubicada en Cauquenes. Estas cepas fueron injertadas sobre antiguas parras de País plantadas hacia el año 1940, cultivadas en sistema de "cabeza" y en régimen de secano.

Viñedo

Las uvas provienen de nuestro viñedo plantado en 1940 sobre unas laderas suaves, compuestas por granito y orientadas al sur. Se localiza a 20 km al noreste del pueblo de Cauquenes, en el Valle del Maule. Cultivadas con el antiguo sistema de conducción de cabeza, injertadas en parras de País con casi 70 años de edad, en secano. 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.

Vinificación

Los racimos fueron recolectados a mano y depositados en bandejas de 12 Kg. Cada variedad se vinificó independientemente. Durante su recepción se realiza una estricta selección, donde sólo los racimos maduros y sanos están aptos para ingresar por gravedad a la cuba. Posterior a la molienda, las uvas son sometidas a una maceración pre fermentativa en frío durante aproximadamente 8-10 días, a temperaturas de 6°C-8°C, para obtener la mejor intensidad de color y concentración de aromas.

Posteriormente, se da paso a la fermentación alcohólica, la cual se realiza a 26°C - 28°C durante 20-25 días con levaduras nativas, efectuando diariamente tres remontajes para obtener el correcto nivel de taninos y

color provenientes del hollejo. Una vez concluida la fermentación, se procede a una maceración post fermentativa para mejorar la estructura y la polimerización de los taninos. El vino permanece en el tanque de 25 a 30 días. Luego, cada vino es transferido a barricas de roble francés 400 y 500 litros, de segundo uso. En ellas se desarrolla la fermentación maloláctica, para luego envejecer durante 10 meses. Al final del proceso de envejecimiento, se hace la mezcla en un fudre de 50 hl, en donde envejece durante 6 meses adicionales. El tiempo total de crianza es de 16 meses, para así afinar la intensa estructura de taninos de cada lote.

Esta mezcla consiste en 65% Garnacha, 30% de Cariñena y 5% de Monastrell, variedades mediterráneas que, con armonía y sinergia, expresan totalmente el carácter de los vinos de la región de Cauquenes.

Notas Del Enólogo

La vendimia 2021 en el Valle del Maule se caracterizó por ser una añada fresca, con precipitaciones en el mes de enero lo que permitió que las uvas resistieran mejor el verano y tuvieran un mayor rendimiento. Éste fue de sólo 0,8 kilos por planta, lo que favoreció la concentración necesaria para obtener un vino de gran riqueza y apropiada madurez.

Este vino presenta un color rojo violeta, profundo e intenso. En nariz es complejo, de gran intensidad aromática, con destacadas notas a frutas silvestres como cereza y frambuesa sobre un fondo de notas especiadas, como el cedro, y notas terrosas propias de la guarda en fudre.

En boca, consistente con las añadas anteriores, sorprende su frescor, fruta roja, acidez viva y taninos suaves y balanceados. Es un vino único dado su perfil jugoso, intenso y fresco con un paladar medio de sabores profundos, con gran expansión. Vino largo y muy elegante.

Enólogo

Rafael Urrejola

Embotellado:

26 de Agosto 2022
22.271 botellas producidas

T° de servicio: 14-15°C

Potencial óptimo de guarda: 5 a 10 años

Notas Técnicas Acidez Total: 3,82 g/l PH: 3,37 Azúcar Residual: 2,32 g/l Alcohol: 14,6 %

UNDURRAGA
ESTABLISHED IN 1885

T.H.

[Terroir Hunter]

T.H. RARITIES

GARNACHA-CARIÑENA-MONASTRELL [2021]

Cauquenes

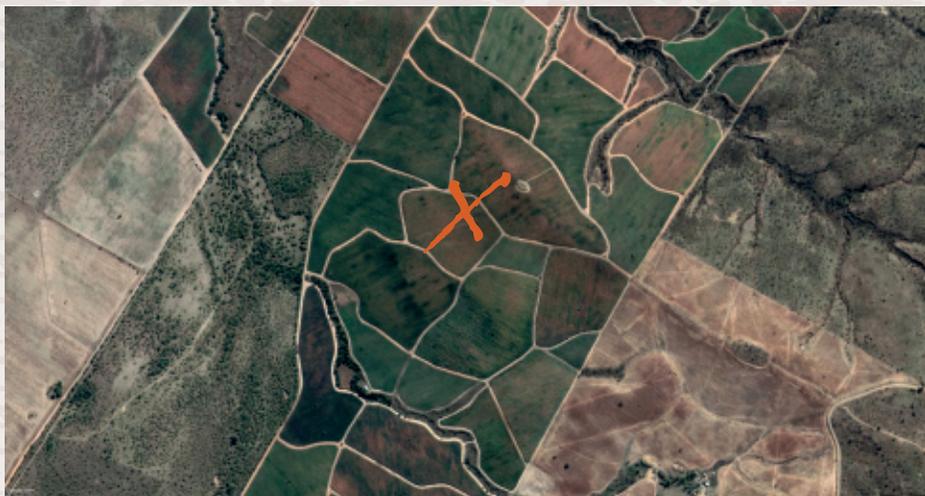
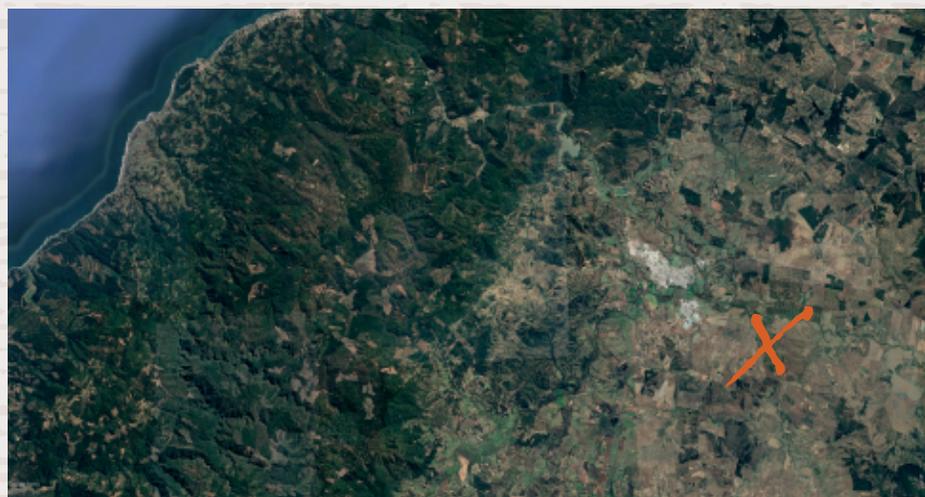


Si desea ubicar el origen de este cuartel, inserte las coordenadas:
en el servidor de mapas de internet de su preferencia.

[Mapa Google Earth](#)

Latitud 30°00'36.87"S

Longitud 71°20'28.42"W



UNDURRAGA

ESTABLISHED IN 1885