



T.H.

[Terroir Hunter]

RARITIES MONTEPULCIANO [2020]

Cauquenes

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.

Viñedo

Las uvas de Montepulciano se obtienen de un viñedo seleccionado plantado exclusivamente para esta gama en el área de Cauquenes, Valle del Maule. Este es plantado en viñedos de 80 años en suelos blandos con una gran presencia de granito, arcilla y cuarzo. Podados en el viejo sistema Gobelet, estas viñas han sido cultivadas en seco y manejadas con una intervención mínima.

El clima es moderado a cálido. Por lo general, en verano es caluroso y seco, con temperaturas diurnas promedio de 29 ° C a 32 ° C y temperaturas nocturnas frescas de 11 ° C a 13 ° C. Es frío y húmedo en otoño con entre 500 mm y 800 mm de lluvia, dependiendo de la zona.

Vinificación

Los racimos fueron recolectados a mano y depositados en cajas de 12 Kg. 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 7 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 15 días con levaduras nativas, efectuando diariamente tres remontajes para obtener el correcto nivel de taninos y color provenientes del hollejo. Luego, el vino se somete a una maceración post fermentativa,

en contacto con sus orujos por otros 20 días para potenciar su estructura. A continuación, el vino es trasegado a barricas de roble francés de 400 y 500 litros, de segundo uso. En ellas se desarrolla la fermentación maloláctica, para luego envejecer durante 14 meses, y luego en la botella durante al menos 5 meses.

Intenso y exuberante vino tinto elaborado con uvas 100% de la variedad Montepulciano cultivadas en Cauquenes, en el Valle del Maule. Esta cepa fue traída directamente de Italia.

Notas Del Enólogo

La vendimia 2020 en Cauquenes, Valle del Maule, se caracterizó por ser una vendimia seca, de altas temperaturas durante el verano. Es hizo disminuir fuertemente el rendimiento y significó adelantar la fecha de la cosecha en casi 20 días. La calidad de las uvas no se vio afectada, y este menor rendimiento permitió obtener bayas con una gran concentración de colores y sabores, necesaria para lograr un vino de gran riqueza y apropiada madurez.

De color rojo granate con tintes violetas, brillante y profundo. En nariz intensos aromas de frutos negros sureños como mora, maqui, rosa mosqueta y confitura acompañados de elegantes a especias como clavo de olor, regaliz y pimienta rosada. En boca es estructurado, intenso, de taninos persistentes, con una rica textura tánica que recuerdan a tiza en boca. Final complejo y de larga persistencia.

Enólogo

Rafael Urrejola

Embotellado:

28 de enero de 2021

4.393 botellas producidas

T° de servicio: 14-15°C

Potencial óptimo 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: 3,46 g/l PH: 3,43 Azúcar Residual: 2,31 g/l Alcohol: 14,5 %

UNDURRAGA

ESTABLISHED IN 1885

T.H.

[Terroir Hunter]

RARITIES MONTEPULCIANO [2020]

Cauquenes

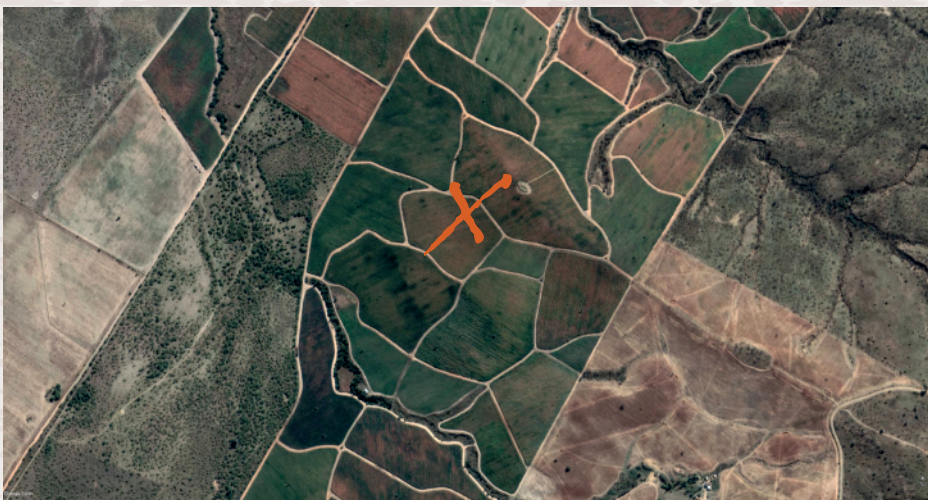
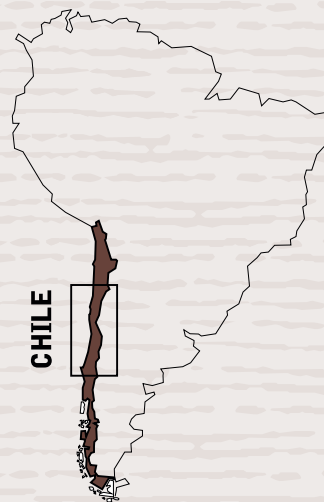


Si desea ubicar el origen de este cuartel, inserte las coordenadas:
en el servidor de mapas de internet de su preferencia.

Mapa Google Earth

Latitud 30°00'36.87"S

Longitud 71°20'28.42"W



UNDURRAGA

ESTABLISHED IN 1885