

T.H.

[Terroir Hunter]

SAUVIGNON BLANC [2022]

Limari



Viñedo

Las uvas provienen de un viñedo muy especial, Fray Jorge, situado en la costa del Valle del Limari, una región relativamente nueva para los vinos de alta calidad, ubicada 380 kms. al norte de Santiago. Esta región tiene un clima semi-árido con influencia marina, mañanas brumosas, tardes ventosas, noches frescas y una gran luminosidad en días despejados. La temperatura normal de enero a marzo raramente supera los 25°C, debido a la influencia del Océano Pacífico que entra al valle como una brisa constante, creando las condiciones ideales para un proceso de lenta maduración y la preservación de aromas y sabores frescos en las uvas. Las precipitaciones anuales son escasas y fluctúan entre 30 y 100 mm.

Este cuartel está situado al lado del Parque Nacional Fray Jorge, declarado una Reserva Mundial de la Biosfera por Unesco, y está ubicado en la ribera norte del río Limari, a sólo 12 kms. del Océano Pacífico. Adicionalmente, lo aún más particular de este viñedo es que está emplazado sobre una antigua terraza marina, de roca calcárea activa, lo que le otorga una distintiva dimensión mineral al vino.

Para el vino se seleccionó este pequeño cuartel con parras de Sauvignon Blanc, de clon Davis 1, plantadas en 2006.

Vinificación

Las uvas fueron cosechadas a mano el 25 de Marzo. Luego fueron transportadas y rigurosamente seleccionadas en la bodega, asegurando que sólo racimos maduros pasaran directamente a un prensado suave. El jugo escurrido y ligeramente prensado fue enfriado a 6-8°C y decantado en frío por 48 horas.

A continuación, el mosto es trasegado a estanques de acero inoxidable donde se deja fermentar a baja temperatura (14°C - 16°C) durante 15 días. Posterior a su fermentación, el vino fue criado sobre sus lías en los mismos estanques por 5 meses, con el fin de darle una mayor estructura y balance en boca. Es así como se logra un vino profundo y de gran carácter en nariz, notoriamente marcado por su interacción con la roca calcárea y su cercanía al Océano Pacífico.

Una pequeña fracción del vino se fermentó en barricas de roble francés de segundo y tercer uso durante 6 meses. Este 10% de la mezcla aporta en complejidad y mayor estructura al paladar.

Notas Del Enólogo

La añada 2022 en Fray Jorge fue normal en cuanto a temperaturas, sana y soleada, que llevó a mucha expresión frutal, similar a la vendimia 2021.

El rendimiento alcanzó solamente 1.7 Kg. de uva por planta debido a que fue un año más seco, lo que otorgó la concentración necesaria para el vino. Este Sauvignon Blanc debido a las características de la añada, presenta una alta intensidad, muy floral, con aromas a frutas blancas y una presencia más marcada a manzana verde que la vendimia anterior, junto a características notas a azahar.

Esto es complementado con delicadas notas minerales y pólvora. En boca tiene una cremosa textura, gran concentración, punzante mineralidad y gran tensión en boca.

Enólogo

Rafael Urrejola

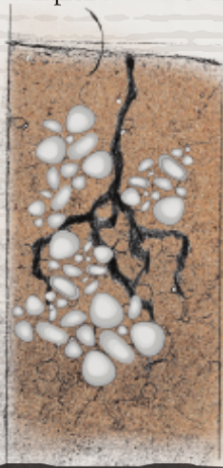
Embotellado

21 de Octubre de 2022

4,132 Botellas producidas

Potencial de guarda: 3 a 5 años

Tipo de Suelo



40 cm
Arenas
arcillosas
con gravas

Terraza
aluvial
con 75%
de piedras y
matriz
arenosa.

Notas Técnicas Acidez Total: 4.61 g/l PH: 3.14 Azúcar Residual: 2.14 g/l Alcohol: 13.7 %

UNDURRAGA

ESTABLISHED IN 1888