



T.H.

[Terroir Hunter]

SYRAH [2020]

Limari

Viñedo

Las uvas provienen de un viñedo seleccionado en la localidad de Barraza, ubicado en el Valle del Limarí, a 400 Kms. de Santiago. Entre los meses de enero y marzo la temperatura diaria es más baja que el resto del valle debido a la influencia del Océano Pacífico, cuya brisa entra constantemente y posibilita las condiciones ideales para una maduración lenta y la preservación de frescos aromas y sabores. Cielos luminosos y limpios durante casi todo el año proporcionan una alta intensidad lumínica, lo cual favorece la completa maduración de los taninos.

El suelo de esta parcela corresponde a una antigua terraza aluvial que aparece a 80 centímetros de la superficie. Esta significativa terraza posee un importante componente calcáreo, el que otorga una dimensión mineral adicional al vino.

Vinificación

Las uvas fueron cosechadas a mano el 30 de Marzo en pequeñas cajas de 12 kg. Posteriormente, fueron transportadas cuidadosamente a la bodega donde se realizó una rigurosa selección de racimos. Luego, el escobajo es removido en la despalladora. Las bayas maduras y sanas se mueven a través de una mesa vibratoria donde se retiraron los granos aún sin madurar, demasiado soleados o deshidratados. Los granos molidos y el mosto obtenido entran en el tanque de acero inoxidable por gravedad y son sometidas a una maceración pre fermentativa bajo condiciones anaeróbicas a 6°C-8°C durante 5 días para obtener mayor intensidad colorante y concentración de aromas. La fermentación se realizó a una temperatura de 26°C -28°C durante 13 días, efectuándose tres remontajes diariamente. Luego el vino permaneció por otros 18 días en contacto con sus lías y orujos con el fin de fomentar su estructura. Fue guardado en barricas de roble francés, 20% de ellas nuevas, donde se realizó la fermentación maloláctica, y finalmente envejecido durante 12 meses.

Notas Del Enólogo

La temporada 2020 en el Valle del Limarí fue una añada levemente más cálida que un año normal a las condiciones típicas de la zona, por lo que mantiene la tipicidad del Limarí, siendo muy floral, fresco y mineral.

El rendimiento fue de sólo 1,1 kilos por planta, lo que otorga una buena concentración, estructura y carácter al vino.

El vino presenta un intenso color rojo violáceo. En nariz muestra aromas a frutos rojos intensos silvestres, como frambuesa y mora, muy profundo y complejo.

Muy mineral en boca, de gran frescor, taninos suaves y atizados y algunas notas terrosas. Largo, complejo y con muy bien potencial de guarda.

Enólogo

Rafael Urrejola

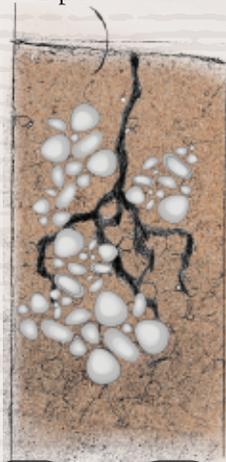
Embotellado

31 de Agosto 2021

12.437 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: 3.72 g/l PH: 3.44 Azúcar Residual: 2.43 g/l Alcohol: 14.4 %

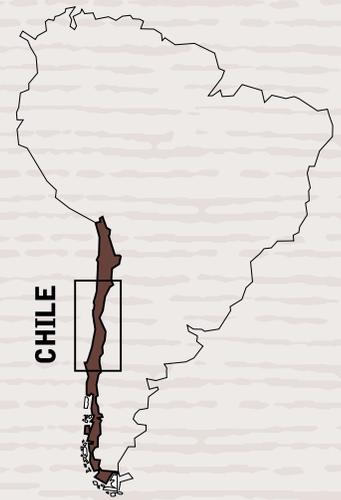
UNDURRAGA
ESTABLISHED IN 1885

T.H.

[Terroir Hunter]

SYRAH [2020]

Limari



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°39'46.26"S

Longitud 71°34'46.52"W



UNDURRAGA

ESTABLISHED IN 1885