

T.H.

[Terroir Hunter]

PAÍS CINSULT [2021]

La Soledad 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; 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.

Viñedo

Este vino corresponde a una producción limitada de 2500 litros. Las uvas provienen de parras centenarias de la cepa País y Cinsault, ubicadas en el sector conocido como La Soledad, a 22 kilómetros de Cauquenes en el Secano Maulino.

La zona de Cauquenes, perteneciente a la D.O. Maule se ubica a aproximadamente 350 kilómetros al sur de Santiago. El viñedo, plantado en el año 1950; se ubica en suelos profundos, de textura arcillosa, con una alta presencia de granito, cuarzo y sectores con basaltos.

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 año.

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 7 días, a temperaturas de 6°C-8°C.

Después de la fermentación espontánea con levaduras nativas, seguida de una maloláctica también natural en barricas usadas de roble francés de 500 litros, el vino permaneció sobre sus lías durante 7 meses. Previa a su embotellado, el vino se dejó decantar naturalmente, y luego se envasó sin filtrar y con una mínima adición de sulfitos. Dado esto, el vino, en el tiempo, podría presentar alguna sedimentación natural en botella, pero mantendrá toda su integridad y expresión natural, entregando lo mejor que puede ofrecer un antiguo viñedo en la valle de Cauquenes.

Notas Del Enólogo

La vendimia 2021 en el valle del Maule se caracterizó por ser más fresca que la añada anterior. Las características de esta vendimia permitió obtener un vino más ligero y jugoso. De color rojo granate brillante y delicado con tintes de rubí. En nariz en comparación a la añada anterior es más generoso en aromas, se presentan aromas a frutos rojos y frutos rojos confitados, notas particulares a higos secos y notas tostadas dulces aportadas por su tiempo en barrica, todo lo anterior acompañado por sutiles notas especiadas, regaliz y mentol. En boca es jugoso, fresco y ligero, con taninos amables más sutiles que la vendimia 2020 pero con una mayor estructura tánica, final salino.

Enólogo

Rafael Urrejola

Embotellado

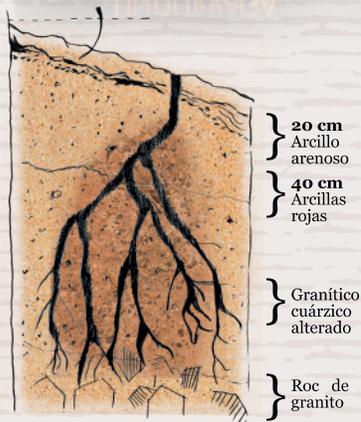
28 de Enero de 2022

2.880 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: 3,33 g/l PH: 3,47 Azúcar Residual: 3,59 g/l Alcohol: 13,8 % 85% País - 15% Cinsault

UNDURRAGA

ESTABLISHED IN 1885

T.H.

[Terroir Hunter]



PAÍS CINSAULT [2021]

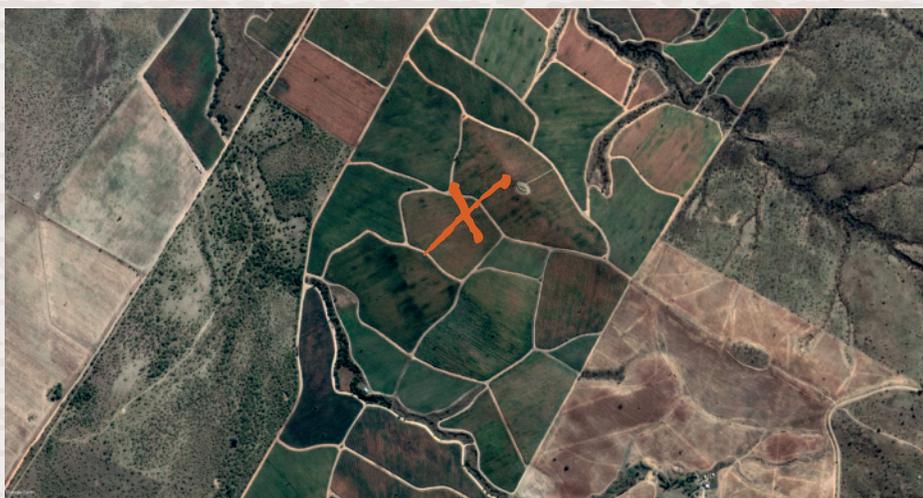
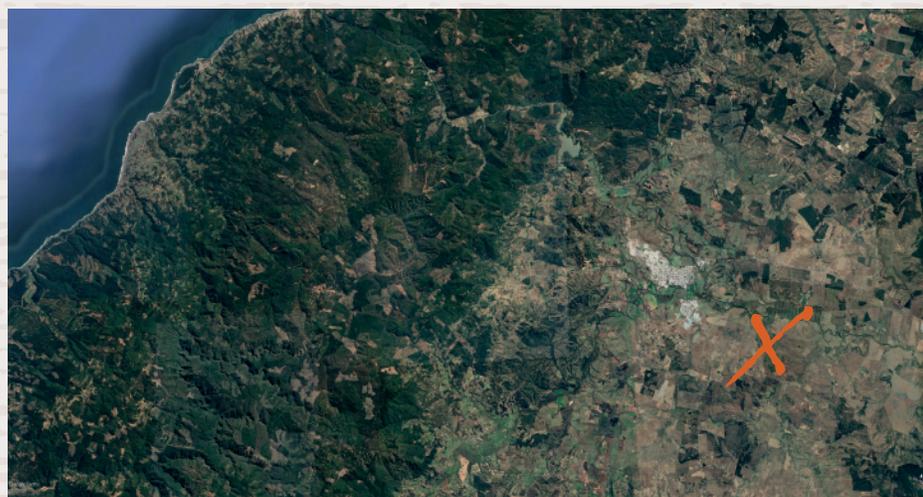
La Soledad Cauquenes

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 35°51'04.3"S

Longitud 72°09'01.7"W



UNDURRAGA

ESTABLISHED IN 1885