



# ALTAZOR

2018

**ORIGEN** Procedente de los mejores suelos aluviales de Alto Maipo, el más clásico de nuestros terruños, Altazor expresa el carácter y fineza del Cabernet Sauvignon, positivamente “distorsionado” en este ensamblaje por pequeños y determinantes aportes de cepas externas, entrañables de la viticultura chilena, como son el Carménère y Carignan de viejas parras de secano del sur de Chile, aportando complejidad y estructura al vino. Las uvas de Cabernet Sauvignon provienen de nuestros viñedos plantados a inicios de los años 90, en Pirque, en el Alto Maipo. El viñedo de Pirque presenta suelos de origen aluvial con textura medias y alto contenido de piedras. Este tipo de suelo presenta una fertilidad media a baja, buena profundidad de 1,5 a 2 mts y buen drenaje, condiciones adecuadas para producir vinos de carácter. Por otro lado, las uvas de Carménère provienen de nuestro viñedo del valle de Colchagua, plantado a mediados de los años 80. Presenta suelos con texturas franco arcillosas ideales para esta cepa, ya que mantienen la humedad del suelo, condición necesaria para la correcta y prolongada maduración del Carménère. Finalmente, la uva de Carignan proviene de un viñedo de secano plantado en 1958, en el Valle del Maule. Presenta suelos con textura arcillosa, alto contenido de cuarzo, subsuelo de origen granítico y un buen drenaje.

**CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA** La vendimia 2018 en el valle del Maipo se caracterizó por ser más fresca que la temporada anterior. El invierno fue lluvioso, lo que es vital para una correcta viticultura de secano. Las condiciones durante el periodo de madurez fueron favorables lo que generó una madurez pausada y homogénea de las uvas, por consiguiente, una óptima madurez de taninos. El rendimiento fue de sólo 0.9 kilos por planta, lo que favorece la concentración necesaria para lograr un vino de gran riqueza y apropiada madurez. Dadas estas características, se obtuvo un vino que refleja el frescor de esta añada, más jugoso y delicado con aromas intensos a futas rojas y un contraste especiado, con un perfil menos maduro que otros años. En boca es más sutil y refinado, de sabores frutales vibrantes e intensos, equilibrados con una agradable acidez y elegantes taninos, bien integrados y expresivos, que otorgan gran persistencia y prometen una evolución larga y favorable en botella.

**VINIFICACIÓN** Para este vino emblemático se aislaron pequeños cuarteles del viñedo. La vendimia de las distintas cepas fue realizada a mano y cuidadosamente transportada en cajas de 12 kilos. El Cabernet Sauvignon, Carignan y el Carmenere se cosecharon el 20, el 26 y 31 de marzo, respectivamente. Cada variedad fue cosechada y vinificada por separado. En la recepción se realizó una doble selección manual de racimos y luego de bayas. Finalmente las uvas caen de manera gravitacional a pequeños tanques de acero inoxidable, de tan solo 10 mil litros. Hubo una maceración en frío de 8 a 10 días. Se emplearon levaduras seleccionadas para la fermentación, que se llevó a cabo a una temperatura de 27-28° C. El encubado total se extendió entre 35 a 38 días con una maceración post fermentativa de 18 días.

**CRIANZA** Se realiza para cada variedad proveniente de los distintos valles que la componen; y solo se juntan una vez que se realiza el ensamblaje. Se lleva a cabo una cuidadosa crianza en barricas de roble francés, 25% barrica nueva y 75% barrica de segundo uso, de 225 litros de capacidad. En ellas se desarrolla la fermentación maloláctica, para luego envejecer durante 16 meses. Tras este plazo se realizó la mezcla y el vino es trasegado a una cuba para su posterior embotellado. Además, fue guardado en botella durante 18 meses antes de estar disponible para su lanzamiento.



# ALTAZOR

**NOTAS DE CATA** Rindiendo un homenaje a la expresión de su terroir, nace Altazor un vino excepcional por su frescura, sus capas aromáticas, equilibrada concentración y complejidad. La columna vertebral de Altazor es el Cabernet Sauvignon, el cual le confiere la clara tipicidad y fineza de la zona de Alto Maipo.

Color rojo violáceo profundo con tintes violetas. En nariz ya muestra aromas terciarios muy complejos, producto de su evolución en botella, donde aparecen notas a cedro, tabaco y grafito, sobre un trasfondo de frutos rojos tales como cassis y frambuesas. Su crianza en barricas de roble francés le otorga delicados aromas de tabaco y chocolate amargo. En boca es amplio y fresco. De paladar medio pleno y concentrado, presencia de taninos maduros, complejos y firmes que le dan estructura y verticalidad en boca.

Es un vino con persistentes sabores a frutos rojos, jugosa acidez y equilibrado con muy buen cuerpo. Los aportes de las otras cepas, contribuyen a potenciar el balance y el frescor del corte. El Carménère entrega fruta roja y sus inconfundibles notas especiadas. Y el Carignan, con su pequeño pero fundamental aporte, contribuye con sus notas florales en nariz pero por sobre todo con su sólida y vertical estructura de taninos, otorgando carácter y gran persistencia al vino.

**D.O.:** Valle del Maipo. Embotellado en origen

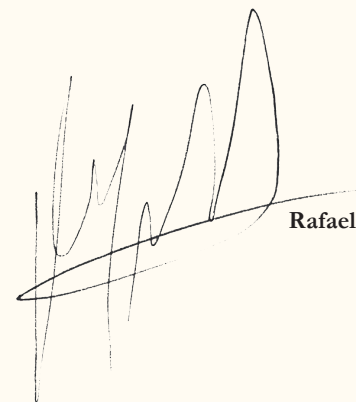
**Producción Limitada** de 12.960 botellas

**Composición:** 92% Cabernet Sauvignon - 6% Carménère - 2% Carignan

---

Alcohol: 14 % | PH: 3,50 | Acidez Total: 3,72 g/L | Azúcar Residual: 2,78 g/L

---



**Rafael Urrejola**  
Enólogo

# UNDURRAGA

ESTABLISHED IN 1885