



ALTAZOR

2021

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 2021 en Pirque, Valle del Maipo, estuvo marcada por un invierno seco tal como los últimos 3 años, que determinó el desarrollo de racimos y bayas muy pequeñas. Las temperaturas en el periodo de maduración fueron relativamente bajas aunque con la suficiente suma térmica para madurar las bayas, pero sin peaks de calor, además de ausencia de heladas y lluvias de primavera/verano. Estas óptimas condiciones climáticas permiten destacar la vendimia 2021 como una de las mejores de los últimos años, destacando el frescor y elegancia de los vinos sin perder concentración y estructura.

El rendimiento fue de sólo 0.8 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 fielmente esta añada, elegante, fresco, e taninos maduros y gran persistencia.

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 Carménère se cosecharon el 7, el 15 y 28 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 6-8 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 32 a 35 días con una maceración post fermentativa de 15 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, 30% barrica nueva y 70% 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 24 meses antes de estar disponible para su lanzamiento.



ALTAZOR

2021

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.

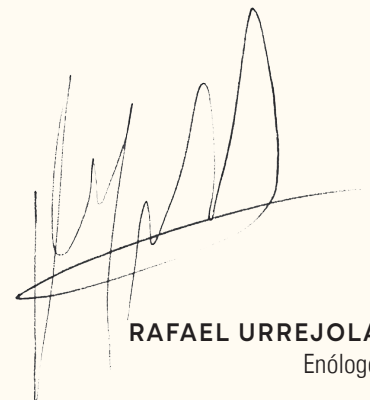
Color rojo violáceo profundo. En nariz destaca el carácter fresco y elegante de esta añada, expresado en un complejo aroma clásico de Alto Maipo, con notas a cedro y grafito, sobre un trasfondo de frutos rojos tales como cassis, frambuesas y berries silvestres. Su crianza en barricas de roble francés le otorga delicados aromas de chocolate amargo y sutil vainilla fina. En boca es amplio y fresco a la vez, con taninos maduros, complejos y suaves, que le dan estructura y verticalidad en boca. 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 4.199 botellas

COMPOSICIÓN: 94% Cabernet Sauvignon - 4% Carignan - 2% Carménère

ALCOHOL: 13,9% | **PH:** 3,42 | **ACIDEZ TOTAL:** 3,58 g/L | **AZÚCAR RESIDUAL:** 2,31 g/L



RAFAEL URREJOLA
Enólogo

UNDURRAGA

ESTABLISHED IN 1885