

ORIGEN

Valle del Maipo
100% Chardonnay

VIÑEDOS

Chardonnay plantado hace 25 años en nuestro campo de Codigua, muy cercano al Río Maipo. 3333 plantas por hectárea, con un rendimiento promedio de 11500 Kg/Há

Suelos: Son de origen aluvial, con una gran cantidad de piedras redondas, texturas medias, francas a franco arenosas y bien drenados. Los terrenos son planos, de profundidad media y moderada fertilidad.

Clima: El clima es mediterráneo subhúmedo. Los inviernos son suaves, los veranos secos y templados y sus noches frescas. Todo lo anterior asegura la producción de uvas sanas, de delicada textura y acentuado aroma. Tiene un promedio de precipitación anual de 300 mm.

COSECHA Y VINIFICACIÓN

Cosecha

La cosecha se realizó en forma manual en bins de 450 kilos. Una vez seleccionada la uva, los racimos completos fueron colocados directamente en la prensa neumática.

Fermentación

Albores es el primer espumante de Viña Undurruga, elaborado mediante sólo una fermentación, para preservar al máximo la frescura, frutalidad y nitidez de sus aromas y sabores. El jugo, una vez decantado, se trasegó a una Cuvé de acero inoxidable especial para resistir la presión (acero de un mayor grosor)

Se dio inicio a la fermentación con las válvulas abiertas de la cuba, para que el Co2 pudiese salir.

La fermentación siguió su curso por aprox 7 días a temperaturas entre 16°C y 17°C. Cuando el azúcar del mosto alcanzó a aprox. los 24 gr/L, cerramos las válvulas de la cuba, para que el Co2 restante no pudiese salir de la cuba y se integre al vino, logrando la burbuja característica de los vinos espumantes. Una vez terminada la fermentación, el vino permaneció en contacto con sus lías y levaduras por 100 días. Posteriormente se agrega el “Licor de Expedición” con el cual se define que Albores será un espumante de categoría Brut.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Notas de Cata

Espumante diferente a todo lo hecho anteriormente en Viña Undurruga. Exuberante en nariz, frutas blancas, durazno blanquillo y notas cítricas. Cremoso y un balance perfecto entre dulzor y acidez en boca. Excelente para acompañar sushi, erizos, ceviche, mariscal, ostras, ensaladas, causa peruana, sopas y también con un picoteo junto a tus amigos.

ENÓLOGO

Carlos Concha



UNDURRAGA