



T.H.

[Terroir Hunter]

CARMÉNÈRE [2022]

Peumo

Viñedo

Las uvas provienen de un viñedo cuidadosamente seleccionado de bajo rendimiento, de 4,05 hectáreas, ubicado en Peumo, en la zona occidental del Valle del Cachapoal a 171 metros sobre el nivel del mar. Las vides fueron plantadas en 1998 a pie franco.

Esta área posee un clima muy adecuado para el Carménère, ya que por su latitud las temperaturas son altas en gran parte del periodo de maduración, pero por su cercanía al Océano Pacifico, 58 km, y una leve influencia desde el Río Cachapoal que determina brisas suaves en las tardes de verano, permite que las uvas conserven mejor su acidez y por ende, un mejor frescor de los sabores y aromas en el vino.

Las vides están plantadas en un suelo con perfil de arcillas rojas de aproximadamente un metro de profundidad, el cual tiene la aptitud de retener la humedad y dejarla disponible para las raíces gradualmente durante la temporada y hasta el final de ésta. Bajo este perfil arcilloso, aparece la roca granítica en descomposición, de mayor drenaje, que permite que el exceso de humedad invernal y primaveral pueda drenar y así contribuir al mejor equilibrio de la planta.

Vinificación

Las uvas fueron cosechadas a mano, temprano en la mañana del día 20 de Abril. Luego, son trasladadas cuidadosamente a la bodega donde se realiza una rigurosa inspección sobre una mesa de selección, velando por que sólo racimos maduros y sanos pasaran al despalillado. En una segunda mesa de selección, se retiran los granos aún sin madurar, demasiado asoleados o deshidratados. Tras la molienda, las uvas se sometieron a una maceración pre-fermentativa bajo condiciones anaeróbicas a 6-8°C por 7 días.

La fermentación se realizó a 27°C - 28°C durante 18 días, efectuándose diariamente tres remontajes. El vino permaneció en contacto con sus lías y orujos por otros 10 días para potenciar su estructura.

Crianza: envejecido 12 meses en barricas de roble francés, 20% de ellas nuevas.

Notas Del Enólogo

La vendimia 2022 en Peumo, Valle del Cachapoal, fue una añada fresca en comparación a la vendimia anterior marcada por una lluvia cercana a la fecha de cosecha. Esto determinó una cosecha de bajo rendimiento y una cosecha más temprana buscando una óptima madurez de los taninos, muy necesarios en esta variedad.

El rendimiento fue de sólo 1,2 kilos por cada planta, induciendo mayor concentración y color en la uva, obteniendo un vino con taninos sedosos y buen balance.

Dadas las características de la vendimia, este Carménère sigue siendo fresco, con un carácter más acentuado de pimienta negra y pimienta verde. En nariz destaca por ser elegante y expresivo, con un perfil frutal más bien roja a frambuesa y frutilla fresca; un vino más vertical que otras añadas, aromas a chocolate amargo y algunas notas de vainilla fina aportados por su paso por roble.

Vino fresco, suave y redondo, armónico y equilibrado con la tipicidad propia del Carménère.

Enólogo

Rafael Urrejola

Embotellado

09 de Septiembre de 2023
66.483 Botellas producidas.

T° de servicio: 14-15°C

Potencial óptimo de guarda: 3 a 8 años

Tipo de Suelo



Suelos arcillosos rojos en pendientes de granito

Notas Técnicas Acidez Total: 3,63 g/l PH: 3,43 Azúcar Residual: 3,13 g/l Alcohol: 14,5 %

UNDURRAGA
ESTABLISHED IN 1885

T.H.

[Terroir Hunter]

CARMÉNÈRE [2022]

Peumo

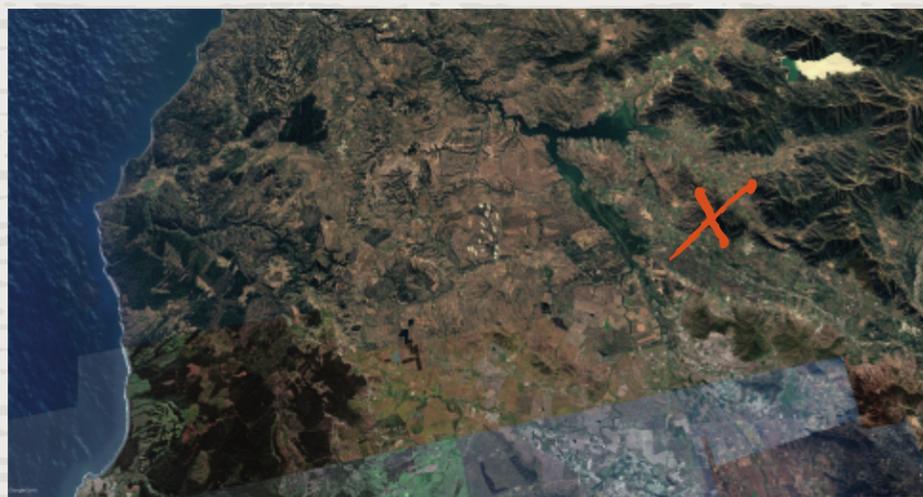


Si desea ubicar el origen de este cuartel, inserte las coordenadas:
en el servidor de mapas de internet de su preferencia.

Mapa Google Earth

Latitud 34°16'02.83"S

Longitud 71°20'21.42"W



UNDURRAGA

ESTABLISHED IN 1885