

# T.H.

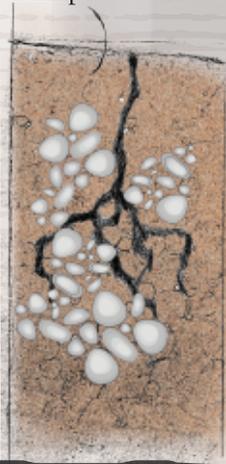
[ Terroir Hunter ]

CABERNET FRANC [2021]

Maipo



Tipo de Suelo



### Viñedo

Las uvas de Cabernet Franc se obtuvieron de un viñedo seleccionado plantado exclusivamente para esta gama en el área de Catemito, sobre la tercera terraza aluvial

originada en el río Maipo. Las temperaturas diarias en esta área durante el verano son más bajas que en el resto del Valle del Maipo, disminuyendo sustancialmente en marzo y abril, proporcionando las condiciones ideales para que los taninos maduren por completo y para que se conserven los aromas y sabores frescos.

Esta terraza aluvial se formó en el periodo Holoceno, hace aproximadamente 10.000 años. El suelo tiene una textura mixta arenosa-arcillosa y una alta presencia de grava, lo que da como resultado un buen drenaje y, posteriormente, un vigor equilibrado y rendimiento en el viñedo.

Para este vino, seleccionamos este terroir de bajo rendimiento de 2.25 hectáreas, que fue sometido a un suministro contralado y limitado de agua durante el proceso de maduración. Las vides tienen 20 años y se plantan en sus propias raíces.

### Vinificación

Las uvas de Cabernet Franc se cosecharon manualmente el 30 de Marzo y se transportaron cuidadosamente a la bodega en cajas 12 kg. 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 6 días.

La fermentación se realizó a 27°C - 28°C durante 14 días, efectuándose diariamente tres remontajes. El vino permaneció en contacto con sus lías y orujos por otros 15 días para potenciar su estructura. Este vino es una mezcla exclusiva de barricas de 225 litros, 30% nuevas, en donde el floral y bien estructurado Cabernet Franc se suaviza con un toque fresco de Merlot. Posteriormente, se guarda en barricas de roble francés, y envejecido durante 14 meses.

### Notas Del Enólogo

La añada 2021 en el Valle del Maipo fue muy fresca para lo usual del valle, permitiendo una versión más delicada y refinada de este Cabernet Franc.

El rendimiento fue de solo 0,9 kg por cepa, proporcionando la concentración necesaria para un vino rico y maduro.

De color rojo rubí intenso, de carácter muy floral como violetas entremezclado con especies silvestres dulces de moras, frambuesa y grosella. En boca es fresco, jugoso, intenso y elegante, se perciben taninos firmes y verticales, con un paladar medio afrutado y untuoso. Final largo y persistente. Buen potencial de guarda.

### Enólogo

Rafael Urrejola

### Embotellado

17 de Noviembre de 2022

4.486 Botellas producidas

T° de servicio: 14-15°C

Potencial óptimo de guarda: 5 a 10 años

**Notas Técnicas** Acidez Total: 3,63 g/l PH: 3,42 Azúcar Residual: 1,66 g/l Alcohol: 14,2 %

UNDURRAGA

ESTABLISHED IN 1885

# T.H

[Terroir Hunter]

CABERNET FRANC [2021]

Maipo

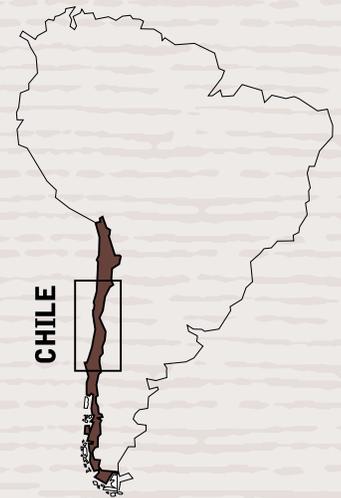


Si desea ubicar el origen de este cuartel, inserte las coordenadas:  
en el servidor de mapas de internet de su preferencia.

Mapa Google Earth

Latitud 33°36'56.15"S

Longitud 70°44'30.26"W



## UNDURRAGA

ESTABLISHED IN 1885