



T.H.

[Terroir Hunter]

CARIGNAN [2021]

Maule

Viñedos

Las uvas provienen de dos viñedos. El viñedo de Cauquenes se localiza a 20 Kms. al noreste del pueblo de Cauquenes, en un área cálida del Valle del Maule. Cultivadas con el antiguo sistema de conducción de cabezas con casi 75 años de edad. Por otro lado, el viñedo de Loncomilla se ubica en Melozal, a 60 Kms. al este de Cauquenes, más fresca que la zona donde se encuentra el viñedo de Cauquenes. Estas viñas también son antiguas, tienen cerca de 64 años de edad.

La mezcla final contiene un 68% de Carignan del viñedo de Loncomilla (2.5 hectáreas), que otorga fresca, intensos sabores, aromas y gran estructura, generado por sus taninos finos y firmes que potencian la capacidad de guarda. El 32% restante corresponde a Carignan de Cauquenes (1.39 hectáreas), que aporta carácter, complejidad, madurez y redondez a la mezcla final del vino.

El clima en esta zona es templado a cálido. Los veranos son por lo general cálidos y secos, con temperaturas promedio diarias de 28°C a 30°C y noches frías, con 8°C a 11°C. El otoño es frío, húmedo y el índice de precipitaciones acumuladas es de 250 mm y 500 mm, dependiendo del área.

Posee suelos profundos y con una mezcla de texturas. Por un lado, en las capas más superficiales mayoritariamente encontramos arcillas, con altos contenidos de sílice; y por otro lado, en el subsuelo encontramos partículas parcialmente degradadas de granito e incluso, cuarzo. Estas características permiten una mayor capacidad de retención de agua, liberándola lentamente cuando la parra lo requiera. Estas condiciones especiales, determinan que el vino que producirán estas uvas sea: maduro, goloso, estructurado, complejo y de explosivo final.

Vinificación

Las uvas fueron cosechadas el 17 de Marzo. Luego, son cuidadosamente transportadas a la bodega en cajas de 12 kilos. Durante su recepción se realiza una estricta selección, donde sólo los racimos maduros y sanos están aptos para ingresar por gravedad a la cuba. Posterior a la molienda, se sometieron a una maceración pre-fermentativa a 6-8°C durante 5 días, con el fin de obtener una mayor intensidad de color y concentración de aromas.

Posteriormente, se da paso a la fermentación alcohólica, la cual se realiza a 27°C - 28°C durante 15 días, efectuando diariamente tres remontajes para obtener el correcto nivel de taninos y color provenientes del hollejo. Luego, el vino se somete a una maceración post fermentativa, en contacto con sus orujos por otros 14 días para potenciar su estructura. A continuación, un 100% del vino es trasegado a un fudre de 50 hl., en donde es envejecido durante 14 meses.

Notas Del Enólogo

La vendimia 2021 en el Valle del Maule se caracterizó por presentar un invierno más lluvioso para la típica zona de secano, favoreciendo así mucho a las vides para poder obtener bayas turgentes y una cosecha armónicamente madura.

El rendimiento fue de 1,0 kilos por planta, lo que favoreció una gran concentración y balance del vino.

Tiene un carácter consistente y fiel a su origen. En nariz destacan sus notas nítidas y expresivas a frutas rojas como guinda ácida y frutos silvestres, entremezclado con algo de especias y con una presencia más floral que otras cosechas. En boca un frescor muy presente, acidez natural, con una rica mineralidad y verticalidad. Taninos suaves y sedosos, muy equilibrado, de final armónico, largo y muy sedoso.

Enólogo

Rafael Urrejola

Embotellado

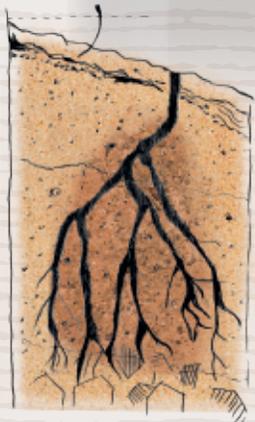
17 de Noviembre del 2022

30.472 botellas.

T° de servicio: 14-15°C

Potencial óptimo de guarda: 5 a 15 años

Tipo de Suelo



Granítico

Notas Técnicas Acidez Total: 4,02 g/l PH: 3,30 Azúcar Residual: 2,47 g/l Alcohol: 14,5 %

UNDURRAGA

ESTABLISHED IN 1885



T.H.

[Terroir Hunter]

CARIGNAN [2021]

Maule

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

[Mapa Google Earth Cauquenes](#)

[Mapa Google Earth Loncomilla](#)

Latitud 35°48'48.18"S

Latitud 35°41'32.99"S

Longitud 72°12'34.43"W

Longitud 71°49'35.83"W



UNDURRAGA

ESTABLISHED IN 1885