



T.H.

[Terroir Hunter]

CHARDONNAY [2021]

Limari

Viñedo

Las uvas provienen de un selecto y pequeño viñedo en Quebrada Seca, de 2,39 hectáreas, con parras del clon Chardonnay 548, situado en el lado occidental del Valle del Limari, una región relativamente nueva para los vinos de alta calidad, ubicada 380 kms. al norte de Santiago. Este cuartel está situado en la orilla norte del río Limari, a 21 kms. del Océano Pacífico.

Esta región tiene un clima semi-árido con influencia marina, mañanas brumosas, tardes ventosas, noches frescas y una gran luminosidad en días despejados. La temperatura normal de enero a marzo raramente supera los 30°C, debido a la influencia del Océano Pacífico que entra al valle como una brisa constante, creando las condiciones ideales para un proceso de lenta maduración y la preservación de aromas y sabores frescos en las uvas. La gran intensidad de la luz solar gracias a los cielos azules despejados durante la mayor parte del año ayuda a completar la maduración de los sabores. Las precipitaciones anuales son escasas y fluctúan entre 30 y 100 mm.

Los suelos del Limari son de una tipicidad característica, siendo su sello la presencia de carbonato de calcio. El suelo de esta parcela corresponde a una antigua terraza aluvial que aparece a 80 centímetros de la superficie presenta 50% de gravas y un subsuelo de material calcáreo que le otorga una dimensión mineral adicional al vino.

Vinificación

Las uvas fueron cosechadas a mano el 6 de Marzo. Luego, fueron cuidadosamente transportadas y rigurosamente seleccionadas en la bodega, asegurando que sólo los racimos maduros sin señales de pudrición fueran sometidos a proceso de maceración corta en frío, seguido por un prensado suave, con una pre-oxidación controlada del jugo. El mosto de libre escurrido y ligeramente prensado es enfriado a 6°C y decantado en frío durante 48 horas. Luego, se realiza el trasiego del 70% mosto a estanques ovoides de concreto y el 30% restante a barricas de 500 Litros de roble francés provenientes de tonelerías de la Borgoña en Francia, 10% de las cuales son nuevas, donde se deja fermentar con sus propias levaduras nativas, a temperaturas relativamente frías (15°C - 17°C) durante 10 días hasta que está seco.

Crianza: El vino se dejó en contacto con sus lías durante 10 meses con el objetivo de aportar mayor textura en boca y complejidad aromática.

Notas del enólogo

La temporada 2021 en el Valle de Limari estuvo definida por condiciones climáticas -temperatura y lluvias- similares a un año normal, es decir, fresco y seco, habitual en el valle. Se obtuvo una madurez lenta favorecida por los vientos de baja temperatura de la zona y se obtuvieron vinos muy expresivos con carácter de lugar, elegantes, minerales y bien integrados.

El rendimiento durante esta vendimia alcanzó solamente 1,4 kilos de uva por planta, favoreciendo la concentración necesaria para lograr vinos de gran frescor y óptima madurez.

Este Chardonnay es intenso y frutal y al mismo tiempo elegante, con la presencia de aromas a manzana verde, pera y lichi con sutiles notas lácticas a crema suave batida praliné. En boca resaltan los aromas intensos y frutales a pera y durazno blanco maduro. Es fresco, vibrante y de jugosa mineralidad balanceada por una textura cremosa otorgada por el contacto con sus lías. Muy bien integrado, mineral y largo en aromas.

Enólogo

Rafael Urrejola

Embotellado

24 de Noviembre de 2021
13.479 Botellas producidas

T° de servicio: 14-15°C

Potencial de guarda: 5 a 10 años

Tipo de suelo



80 Cms.
Suelo
Coluvial
Rocoso

Antigua Terraza
aluvial con
material calcáreo

Notas Técnicas Acidez Total: 4,31 g/l PH: 3,35 Azúcar residual: 2,65 g/l Alcohol: 12,5 %

UNDURRAGA
ESTABLISHED IN 1885



T.H.

[Terroir Hunter]

CHARDONNAY [2021]

Limari

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 30°32'48"S

Longitud 71°28'8"W

