



T.H.

[Terroir Hunter]

CABERNET SAUVIGNON [2021]

Cauquenes

Viñedo

Las uvas provienen de nuestro viñedo de 6,45 hectáreas con bajo rendimiento, plantado el año 2009. Se localiza a 5 Kms. al sur del pueblo de Cauquenes a orillas del río Tutuvén, en la zona de Cauquenes, perteneciente a la D.O. Maule se ubica a aproximadamente 400 kilómetros al sur de Santiago.

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 a mano el 10 de abril. 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 a la cuba. En este contexto, es que se retiran los granos aún sin madurar, demasiado asoleados o deshidratados. Posterior a la molienda, el mosto y sus orujos se someten a una maceración en frío bajo condiciones anaeróbicas durante 7 días a temperaturas que fluctúan entre 4°C a 6°C. La fermentación se realiza a una temperatura de 27°C a 28°C durante 15 días, con tres remontajes diarios (mañana, tarde y noche). Luego, el vino permanece por otros 12 días en contacto con sus lías y orujos con el fin de promover su balance y estructura.

Crianza: envejecido 14 meses en barricas de roble francés, 30% de ellas nuevas.

Notas Del Enólogo

La vendimia 2021 en el Valle del Maule se caracterizó por ser más fría a lo normal del valle, muy fresca y con temperaturas muy amónicas. Esto determinó el resultado de un Cabernet Sauvignon muy expresivo con intensas notas a cassis, fruta roja y negra.

El rendimiento fue 1,5 kilos por planta, lo que favorece la concentración necesaria para lograr un vino de gran riqueza y apropiada madurez.

Presenta una nariz muy expresiva, notas de mucha fruta roja y negra, complementado con notas de tabaco, vainilla fina y chocolate amargo producto del envejecimiento en barrica. Particular frescor en boca, rica frutuosidad, taninos firmes y sedosos, muy complejo, equilibrado y de gran persistencia.

Enólogo

Rafael Urrejola

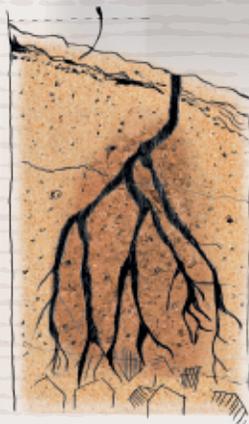
Embotellado

15 de Diciembre de 2022
81.395 Botellas producidas

T° de servicio: 14-15°C

Potencial óptimo de guarda: 5 a 10 años

Tipo de Suelo



Suelos arcillosos rojos en pendientes de granito

Notas Técnicas Acidez Total: 3,72 g/l PH: 3,46 Azúcar Residual: 2,63 g/l Alcohol: 14,5 %

UNDURRAGA
ESTABLISHED IN 1885

T.H.

[Terroir Hunter]

CABERNET SAUVIGNON [2021]

Cauquenes

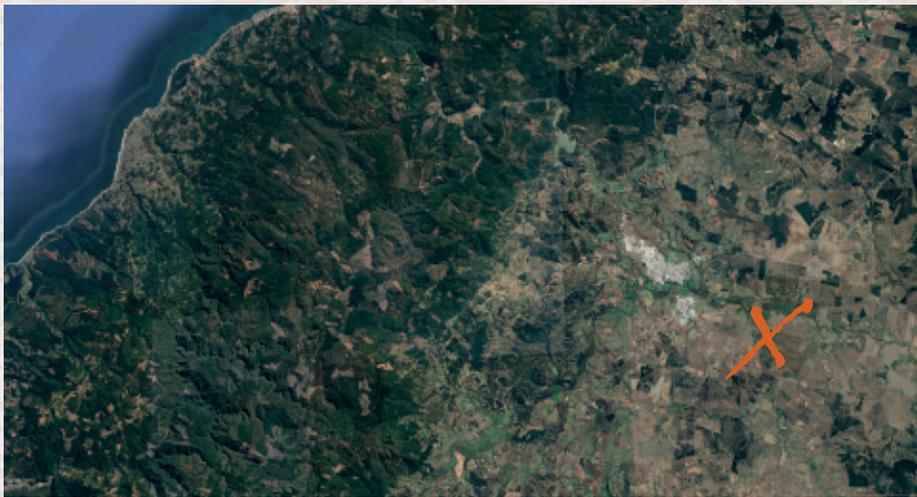
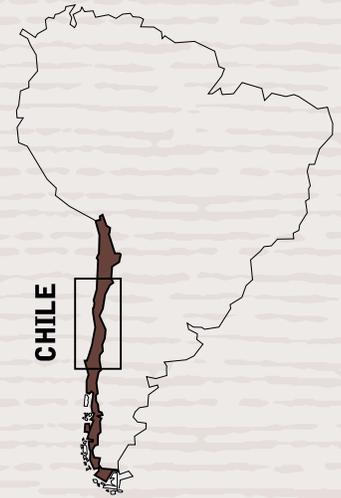


Si desea ubicar el origen de este cuartel, inserte las coordenadas:
en el servidor de mapas de internet de su preferencia.

Mapa Google Earth

Latitud 36°00'16.53"S

Longitud 72°15'55.14"W



UNDURRAGA

ESTABLISHED IN 1885