

# T.H.

[ Terroir Hunter ]

CABERNET SAUVIGNON [2022]

Alto Maipo



### Viñedo

Las uvas provienen de un pequeño viñedo seleccionado, de 6,85 hectáreas de bajo rendimiento, en la ladera de la Cordillera de los Andes a 685 m.s.n.m. en una pequeña terraza del Río Clarillo, afluente del Río Maipo, que nace en las alturas de Los Andes, Valle del Maipo. Específicamente en la comuna de Pirque una zona denominada Maipo Alto, mundialmente famosa por gozar de un clima ideal para la producción de vinos tintos.

Su clima es particularmente frío respecto al resto de Maipo, lo que le confiere un carácter y delicadeza únicos a este Cabernet Sauvignon. Además, existe una variación térmica significativa durante la temporada de crecimiento, es decir, las temperaturas máximas son de 29°C a 31°C y las mínimas bajan hasta los 9°C o 10°C, esto potencia una perfecta madurez fenólica de las uvas.

Los suelos son de origen aluvial y datan del período Holoceno, hace aproximadamente 10.000 años atrás. Poseen una mezcla de texturas areno-arcillosas, con gran presencia de piedras, lo que provee de un excelente drenaje al viñedo, optimizando su vigor y rendimiento. Asimismo, permiten a las vides prosperar bajo altas temperaturas reteniendo la humedad y favoreciendo su mayor desarrollo metabólico, lo cual se traduce en polifenoles de óptima madurez y complejidad, produciendo así vinos de gran estructura y carácter.

### Vinificación

Las uvas fueron cosechadas a mano el 11 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 bajo condiciones anaeróbicas durante 7 días.

La fermentación se realizó a una temperatura de 27°C -28°C durante 14 días, efectuándose tres remontajes diariamente. El vino permanece por otros 15 días en contacto con sus lías y orujos con el fin de fomentar su estructura.

Crianza: envejecido 12 meses en barricas de roble francés, 20% de ellas nuevas. Posteriormente tuvo una guarda de 10 meses en botella, antes de su comercialización.

### Notas Del Enólogo

La vendimia 2022 se caracterizó por ser un poco más cálida, con un invierno un más seco que el la vendimia anterior. Esto significó tener que adelantar un par de días la cosecha para poder obtener una vendimia muy equilibrada, con bayas turgentes y con buena relación de azúcar y acidez natural.

El rendimiento durante esta vendimia fue de 0,8 kilos por planta, que favoreció la concentración necesaria para lograr un vino de gran riqueza y apropiada madurez.

Este Cabernet Sauvignon tiene las características propias del terroir del Maipo, que se mantienen estables entre las añadas con pequeños matices. En esta cosecha los matices son principalmente un perfil más maduro, fruta roja y negra madura esto integrado con madera y sutiles notas a chocolate negro aportando complejidad al vino.

En boca se sienten más presentes el frescor y acidez propia natural de Pirque, vertical, estructurado, largo y de cuerpo medio.

### Enólogo

Rafael Urrejola

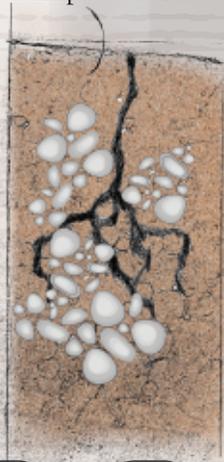
### Embotellado

1 de Octubre de 2023  
39.913 Botellas producidas

T° de servicio: 14-15°C

Potencial óptimo de guarda: 5 a 10 años

### Tipo de Suelo



} 40 cm  
Arenas  
arcillosas  
con gravas

} Terraza  
aluvial  
con 75%  
de piedras y  
matriz  
arenosa.

**Notas Técnicas** Acidez Total: 3,63 g/l PH: 3,52 Azúcar Residual: 2,73 g/l Alcohol: 14,5 %

## UNDURRAGA

ESTABLISHED IN 1885

# T.H.

[ Terroir Hunter ]

CABERNET SAUVIGNON [2022]

Alto Maipo

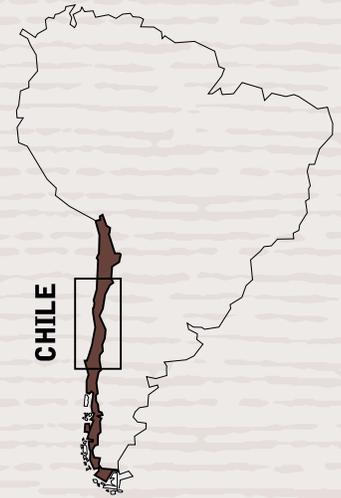


Si desea ubicar el origen de este cuartel, inserte las coordenadas:  
en el servidor de mapas de internet de su preferencia.

Mapa Google Earth

Latitud 33°41'35.8"S

Longitud 70°33'56.4"W



## UNDURRAGA

ESTABLISHED IN 1885