



T.H.

[Terroir Hunter]

MERLOT [2022]

Casablanca

Viñedo

Las uvas provienen de un cuartel seleccionado en la zona de La Vinilla, en el extremo noreste del Valle de Casablanca, y situado a 28 kilómetros del Océano Pacífico. La región de Casablanca es reconocida por su desarrollo en los últimos 30 años y por la calidad sostenida de sus vinos, especialmente blancos y Pinot Noir. Debido a esto, también se ha experimentado con otras cepas tintas de ciclo corto, como el Merlot.

El clima de Casablanca, enfriado por la influencia del Pacífico Sur y de extraordinaria variación térmica entre día y noche, extiende la temporada de crecimiento de la uva, ya que las temperaturas veraniegas durante el día fluctúan entre 25°C y 27°C, favoreciendo la lenta maduración de los racimos y permitiendo el desarrollo de sabores y aromas intensos y frescos. Las precipitaciones anuales bordean los 350 mm.

Este viñedo de Merlot está ubicado a los pies del lado este de la Cordillera de la Costa, en la zona oriental y menos fría del valle, lo que permite la correcta maduración de la cepa Merlot.

Estas vides fueron plantadas, a pie franco, en 1998 en un sector de piedemonte. El suelo se origina de un proceso sedimentario sobre un subsuelo de granito alterado. Sobre este subsuelo granítico, existe una capa superficial de textura franco arenosa, con alto contenido mineral (mica y cuarzo).

Vinificación

Las uvas de Merlot se cosecharon manualmente el 18 de abril y se transportaron cuidadosamente a la bodega en cajas de 12 kg, donde se realiza una rigurosa inspección sobre una mesa de selección, velando para que sólo racimos maduros y sanos pasen 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 8 - 10°C por 6 días.

La fermentación se realizó a 27°C - 28°C durante 10 días, efectuándose diariamente uno a dos remontajes. El vino permaneció en contacto con sus lías y orujos por otros 8 días para potenciar su estructura.

Posteriormente, se guarda en barricas de roble francés, 20% nuevas y el resto de segundo y tercer uso, donde es envejecido durante 12 meses.

Notas del enólogo

La vendimia 2022 en Casablanca puede considerarse como más cálida y seca de lo normal en la zona. Esto significó que la cosecha se caracteriza por la presencia de taninos más redondeados y maduros que en las otras añadas.

El rendimiento de sólo 1,4 kilos por planta, favoreció la concentración necesaria para lograr un vino de estructura y carácter.

De un atractivo color rojo rubí, el vino en nariz un perfil frutal más intenso, fruta roja madura, casis, de manera más sutil expresa aromas especiados a hierbas como laurel y estragón, muy elegante. En boca es muy fresco, de acidez punzante, taninos maduros y redondeados. Esta versión es muy completa y equilibrada, un vino fino y delicado.

Enólogo

Rafael Urrejola

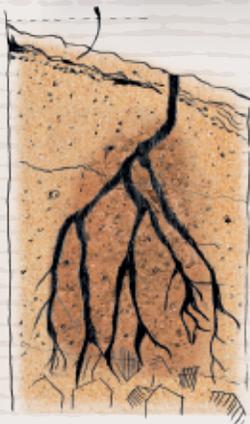
Embotellado

25 de Agosto de 2023
26.406 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: 3,82 g/l PH: 3.44 Azúcar residual: 3,06 g/l Alcohol: 14.2 %

UNDURRAGA
ESTABLISHED IN 1885

T.H.

[Terroir Hunter]

MERLOT [2022]

Casablanca

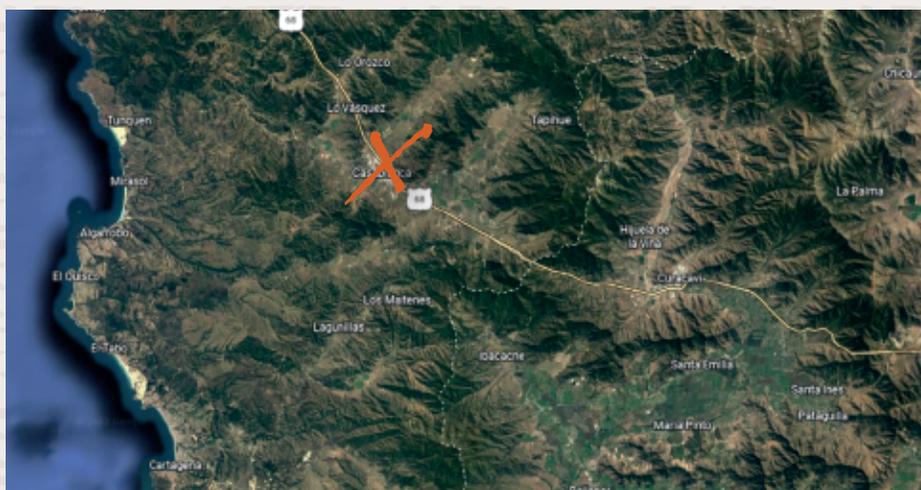


Si desea ubicar el origen de este cuartel, inserte las coordenadas:
en el servidor de mapas de internet de su preferencia.

Mapa Google Earth

Latitud 33°22'24" S

Longitud 71°15'54" W



UNDURRAGA

ESTABLISHED IN 1885