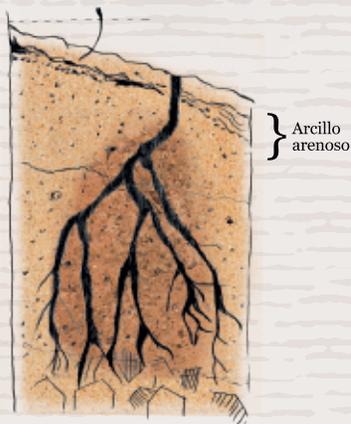




Tipo de Suelo



T.H.

[Terroir Hunter]

PINOT NOIR [2021]

Malleco

Viñedos

Las uvas provienen de un viñedo situado en la zona de Traiguén en el Valle de Malleco. Es una región nueva y extrema para las cepas de clima frío de alta calidad, localizada a 565 km., al sur de Santiago y a 80 km. en línea recta del Océano Pacífico. Son suelos trumaos, oscuros y profundos, los cuales retienen mucha humedad dado la alta presencia de arcillas y además, tiene la particularidad de que el suelo al ser plástico (moldeable) las raíces penetran con mayor facilidad.

Entre las características topográficas de esta zona, destaca la presencia de cerros aislados y de cordones o cadenas montañosas que emergen del llano, en la Cordillera de la Costa. Un clima templado oceánico, lo que determina una buena oscilación térmica; condición muy favorable para la producción vitivinícola orientada a la buena maduración y alta calidad. La temperatura promedio es de 10.8 °C, propiciando la lenta maduración de las uvas, Chardonnay y Pinot Noir, y el desarrollo de sabores y aromas frescos e intensos, además de un bajo contenido potencial de alcohol. El índice anual de precipitación media aproximada es de 1426 mm; por lo que hay muy baja necesidad de riego. Según el año, se requiere hacer control de heladas.

Seleccionamos para la producción de este vino un terroir de 2,2 hectáreas de bajo rendimiento, sometido a controles de riego durante el período de maduración. Las vides tienen 15 años de antigüedad y están plantadas a pie franco. El viñedo se maneja con coberteras vegetales en su entre hilera; consumidores de importante volumen de agua del suelo y que ayuda a reducir y controlar su vigor.

Vinificación

Las uvas fueron cosechadas a mano el 14 de Abril. Luego fueron cuidadosamente transportadas y rigurosamente seleccionadas en la bodega, donde se realizó una selección y se retiraron los granos aún sin madurar, demasiado asoleados o deshidratados, velando por que sólo uvas maduras y sanas pasaran a la cuba de fermentación.

Tras el despalillado, la uva fue sometida a un breve proceso de maceración en frío a 6-8°C durante 5 días.

Durante este tiempo, se produjo la extracción enzimática del color y una primera fermentación al interior de la baya, lo cual preestablece un perfil aromático afrutado especialmente prominente en el vino. Posteriormente se realizó la fermentación alcohólica a 25°C - 27°C durante 12 días, realizando pisoneos suaves diariamente. El vino permaneció en contacto con sus lías y orujos durante otros 4 días para potenciar su estructura. Luego, se realizó el trasiego del 100% del mosto a una selección de barricas de roble francés, solo el 10% nueva, donde se realizó la fermentación maloláctica y el vino fue criado por 11 meses.

Notas Del Enólogo

La vendimia 2021 se caracterizó por la presencia de un verano caluroso que permitió una correcta maduración de las bayas, luego de un invierno lluvioso lo que hizo que se tuviera que adelantar la fecha de la cosecha para asegurar la sanidad de las uvas.

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

Este Pinot Noir se presenta como un buen exponente de la variedad y de la zona, representando fielmente su origen. En nariz aparecen notas terrosas, que se pueden asociar a tierra húmeda junto con sutiles notas a fruta roja como guinda y cereza. A esto lo acompañan notas herbales silvestres y algunos toques florales como azahar y jazmín.

Se caracteriza por ser un vino fresco, con taninos suaves y elegantes, de paladar medio, sabroso en donde vuelve a aparecer unas notas terrosas. Muy equilibrado, de largo y armónico final.

Enólogo

Rafael Urrejola

Embotellado

31 de Marzo 2022

3.472 Botellas producidas

T° de servicio: 14-15°C

Potencial óptimo de guarda: 5 a 15 años

Notas Técnicas Acidez Total: 3,53 g/l PH: 3,52 Azúcar Residual: 2,32 g/l Alcohol: 13,7 %

UNDURRAGA
ESTABLISHED IN 1885

T.H.

[Terroir Hunter]

PINOT NOIR [2021]

Malleco

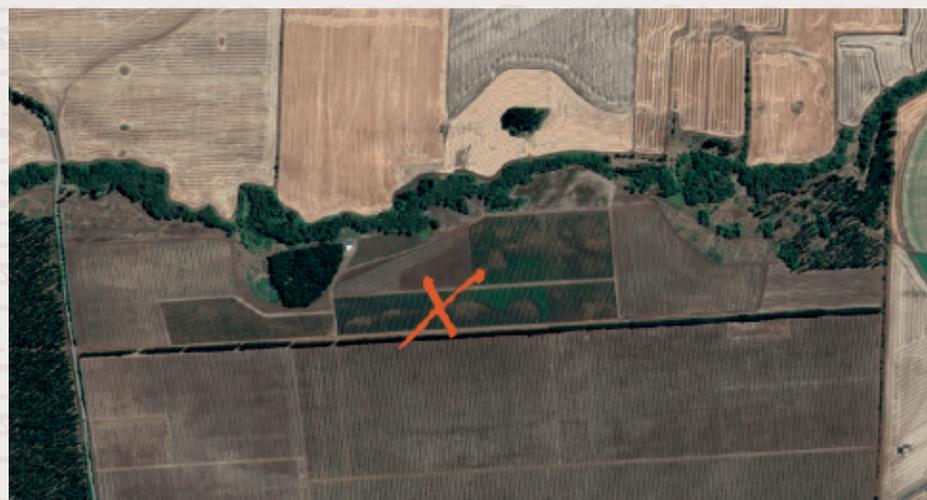
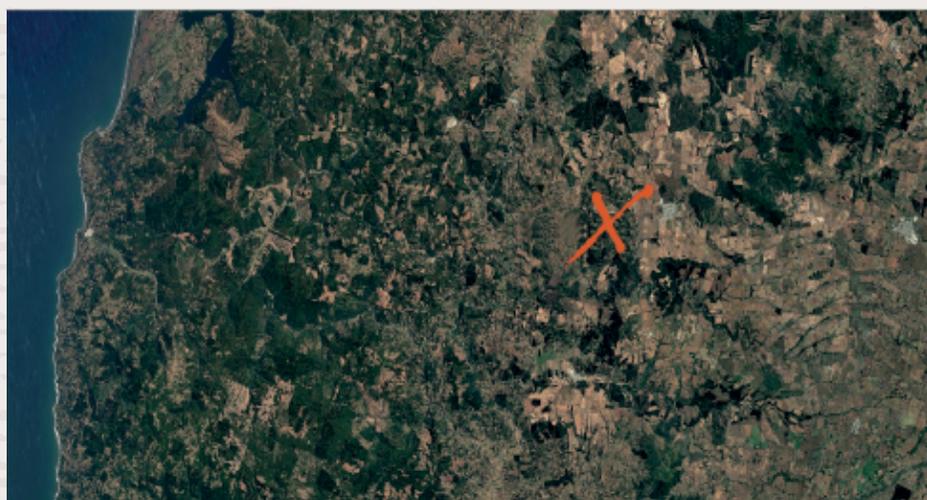


Si desea ubicar el origen de este cuartel, inserte las coordenadas:
en el servidor de mapas de internet de su preferencia.

Mapa Google Earth

Latitud 38°19'35.10"S

Longitud 72°29'31.82"W



UNDURRAGA

ESTABLISHED IN 1885