



# T.H.

[ Terroir Hunter ]

**SYRAH [2021]**

*Cauquenes*

### Viñedo

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.

Las uvas provienen de nuestro viñedo plantado el año 2009. Se localiza a 5 Kms. al sur del pueblo de Cauquenes a orillas del río Tutuvén, el cual refresca las tardes cálidas que son costumbre en esta zona. 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 transportadas cuidadosamente a la bodega donde se realizó una rigurosa selección, velando por que sólo racimos maduros y sanos pasaran al despallado. Se retiraron los granos aún sin madurar, demasiado asoleados o deshidratados. Tras la molienda, las uvas se sometieron a una maceración en frío bajo condiciones anaeróbicas antes de inocularse levaduras seleccionadas.

La fermentación se realizó a 27°C - 28°C durante 10 días, efectuándose diariamente tres a cuatro remontajes. Luego el vino permaneció en contacto con sus lías y orujos por otros 14 días para potenciar su estructura. Posteriormente fue guardado en barricas de roble francés, 20% de ellas nuevas, y criado durante 12 meses.

### Notas Del Enólogo

La vendimia 2021 en el Valle del Maule se caracterizó por ser de rendimientos medios, producto de las mayores lluvias en comparación a la vendimia anterior lo que favoreció en obtener un vino más fresco, equilibrado y de una madurez muy armónica.

Con el rendimiento de a 1,5 kilos por planta, se obtuvo una gran concentración y balance del vino. El resultado de esta añada es un intenso Syrah en el que predominan aromas a fruta negra -como mora y grosella negra-, algo de arándano junto con notas florales, especiadas y un sutil toque cárnico propio de la variedad. En boca es jugoso, muy suave y de concentrados sabores a berries maduros, un poco más de influencia de la guarda en barrica con notas a tabaco y chocolate, algunas notas tostadas y algo de charcutería. Taninos suaves pero muy presentes, con un carácter que otorga estructura al vino.

### Enólogo

Rafael Urrejola

### Embotellado

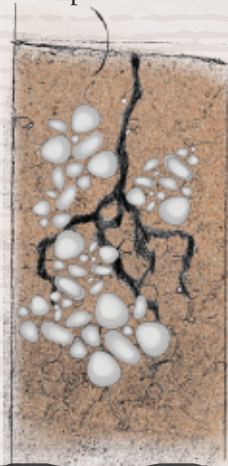
18 de Noviembre 2022

33.412 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: 3.92 g/l PH: 3.47 Azúcar Residual: 2.98 g/l Alcohol: 14.5 %

**UNDURRAGA**

ESTABLISHED IN 1885

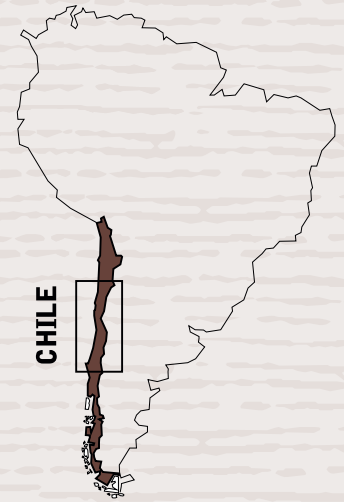


# T.H.

[ Terroir Hunter ]

SYRAH [ 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