

T.H.

[Terroir Hunter]

T.H. RIESLING [2021]

San Antonio



Tipo de suelo



} 20 cm
Arcillo
arenoso

} 40 cm
Arcillas
rojas

} Granítico
cuárcico
alterado

} Roc de
granito

Viñedo

Nuestro viñedo se ubica en la D.O. San Antonio, la zona vitivinícola más costera de Chile, distante sólo cuatro kilómetros del océano Pacífico. Rodeado por la Cordillera de la Costa y sus empinadas colinas de origen granítico, otorgando un microclima único. La fuerte influencia oceánica genera mañanas nubosas, tardes frías y soleadas, y las temperaturas máximas más bajas de la zona. Para este vino se seleccionó un viñedo ubicado en la parte alta de una colina, con exposición solar noroeste. El suelo está formado principalmente por granito alterado con un componente calcáreo y una fina capa superficial franco arcillosa. Las raíces están en constante interacción con la roca, buscando nutrientes, minerales y agua. Este contacto directo con los componentes rocosos determina el carácter mineral, pétreo, de los vinos de esta zona.

Vinificación

Las uvas son transportadas cuidadosamente a la bodega donde se realizó una rigurosa selección, velando por que sólo racimos maduros y saludables pasaran al prensado. Los racimos que presentan botrytis o podredumbre noble fueron conservados, alrededor del 8% esta temporada, con el fin de preservar el carácter de la zona de San Antonio, desarrollar complejidad y expresar plenamente su personalidad. Posteriormente, el mosto generado por un suave prensado y por flujo libre es enfriado a 6-8°C y estabilizado en frío por 48 horas. Luego, la totalidad de este mosto fermenta en barriles de roble francés de 2 y 3 años de uso, 400 a 500 litros de capacidad a bajas temperaturas de 12°C a 14°C durante 12 días. Tras la fermentación, el vino permanece sobre sus lías durante 10 meses antes de la mezcla. El enólogo establece un régimen de bastoneos, lo cual potencia la textura en boca, otorgando al vino más cuerpo, estructura e interés.

Notas Del Enólogo

La vendimia 2021 en San Antonio se caracterizó por ser una añada fría y lluviosa, compleja para algunas variedades pero interesante para una cepa como el Riesling.

El rendimiento fue de a 1,3 kilos por planta, dando al vino una gran concentración y balance.

En nariz presenta intensos aromas a frutas blancas como durazno, piña fresca y pera, acompañadas por delicadas notas florales como jazmín con un toque de cascara de limón y jengibre.

En boca, destaca su acidez vibrante con expresivas notas cítricas y mineralidad, desarrollando suaves sensaciones a miel, gasolina y sabores similares al queroseno, que aportan complejidad.

Presenta un paladar medio estructurado, fresco, con una textura amplia y final anguloso. Desarrollará su complejidad y aromas terciarios dentro de los próximos 10 a 24 meses.

Enólogo

Rafael Urrejola

Embotellado:

24 de Marzo de 2022

6,581 Botellas producidas

T° de servicio: 14-15°C

Potencial óptimo de guarda: 5 a 10 años

Notas Técnicas Acidez Total: 5.59 g/l PH: 2.87 Azúcar Residual: 3.29 g/l Alcohol: 13 %

UNDURRAGA

ESTABLISHED IN 1885

T.H.

[Terroir Hunter]

T.H. RIESLING [2021]

San Antonio

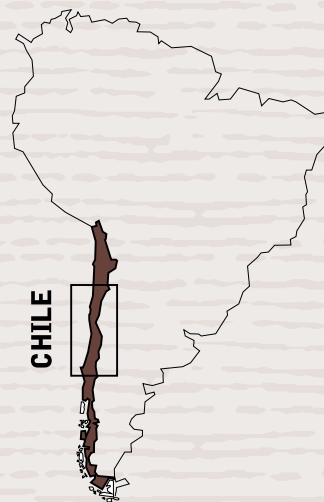


Si desea ubicar el origen de este cuartel, inserte las coordenadas:
en el servidor de mapas de internet de su preferencia.

Mapa Google Earth

Latitud 30°00'36.87"S

Longitud 71°20'28.42"W



UNDURRAGA

ESTABLISHED IN 1885