

EXTINTO

Dry farmed old vines from 1956

CARMÉNÈRE

COSECHA

2022

COMPOSICIÓN

95% Carmenere - 5% Malbec

D.O.

Valle del Cachapoal

PRODUCCIÓN LIMITADA

4,380 botellas

FECHA DE ENVASADO

17 de noviembre de 2023

GUARDA

Barricas de roble francés de 225 litros de 2° uso

POTENCIAL DE GUARDA

5 a 10 años

ORIGEN: El origen de este vino está en un particular viñedo ubicado en una zona denominada Pichidegua, a unos 15 km al Oeste de Peumo, en el Valle de Cachapoal. Esta zona es reconocida por la calidad de los vinos Carmenere y albergar algunos de los viñedos más antiguos de esta cepa. Este viñedo fue plantado en 1956, originalmente con la creencia de que se trataba de la cepa Merlot. Sin embargo, en 1994, un ampelógrafo francés descubrió que en realidad era Carmenere, una variedad que se creía extinta en la zona de Burdeos y que fue redescubierta en Chile. Este viñedo contiene también un 5% de parras de Malbec, que se cosechan junto con el Carménère y se co-fermentan ambos cepajes. Una característica distintiva de este viñedo es su producción en condiciones de secano, es decir, sin ningún tipo de riego adicional, dependiendo únicamente de las lluvias invernales de la zona. Esto es posible gracias a su suelo profundo y con buena capacidad de retención de humedad, lo que permite nutrir las plantas durante toda la temporada hasta la cosecha. Además, las parras no están injertadas, lo que preserva sus raíces originales. La combinación de clima, edad del viñedo y condición de secano determinan un especial y armónico equilibrio, dando como resultado un vino de carácter único, con fresca acidez y una fineza excepcional.

VINIFICACIÓN: Las uvas fueron cosechadas a mano, temprano en la mañana del 28 de Abril. Luego, son trasladadas cuidadosamente a la bodega, donde se realizó una rigurosa selección en dos etapas: primero, en una mesa de selección para escoger solo los racimos maduros y sanos; luego, en una segunda mesa, se retiraron los granos inmaduros, excesivamente expuestos al sol o deshidratados. Después del despallillado y la molienda, las uvas se sometieron a una maceración prefermentativa bajo condiciones anaeróbicas a 6-8°C durante 7 días. La fermentación se realizó entre 27°C y 28°C por 18 días, con tres remontajes diarios. Posteriormente, el vino se mantuvo en contacto con sus lías y orujos por 10 días adicionales para potenciar su estructura.

CRIANZA: envejecido 14 meses en barricas de roble francés, de segundo uso.

CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA: La cosecha 2022 fue una añada muy equilibrada en la zona de Cachapoal, con una primavera normal y un verano cálido, característico de la zona. Aunque las precipitaciones invernales fueron escasas, aportaron suficiente humedad para que el viñedo de secano se desarrollara y madurara sin inconvenientes. Estas condiciones permitieron obtener un vino de carácter y de fiel identidad del lugar.

NOTAS DE CATA: En nariz destaca por sus finos y complejos aromas. Sobre un trasfondo de frutas rojas silvestres aparecen notas florales, especies como pimienta negra y grafito. En boca es enérgico, con un frescor intenso y jugoso paladar medio, donde se conjugan finos taninos y un persistente y largo final.



UNDURRAGA

ESTABLISHED IN 1885