

BLACK SERIES

SIBARIS

CINSAULT

VARIEDAD

100 % Cinsault

ORIGEN

Valle del Itata.

VIÑEDOS

El Valle del Itata recibe este nombre en referencia al río Itata, el cual nace en el Océano Pacífico a 50 kilómetros al norte del río Bío-Bío. Las viñas viejas de Itata y su historia del vino atraen hoy la atención más seria de los mejores enólogos de Chile desde el siglo XVIII, con el afán de dar a conocer nuestro patrimonio.

Suelos: Los viñedos se ubican en los sectores de Guarilihüe y Coelemu, en Itata, a unos 500 kilómetros al sur de Santiago y aproximadamente 30 kilómetros del mar. Son viñedos de rulo, que están plantados en cabeza, y tienen alrededor de 65 años. Están plantados en lomajes suaves, con suelos rojos arcillosos con manchones de granito y cuarzo, y presencia de vientos vespertinos. Esto permite lograr una adecuada madurez y conservar el frescor de la fruta.

Clima: El Valle del Itata posee un clima mediterráneo húmedo, la presencia de temperaturas más bajas que en otros valles y con estaciones bien diferenciadas, buen suelo y mucha luz. Se caracteriza por sus altas diferencias de temperaturas entre el día y la noche en el período de maduración alta. Muchísimo calor y sequedad durante el día, superando los 30°C a la sombra en los meses de diciembre, enero, febrero e incluso marzo para descender durante la noche a menos de 10°C. Las precipitaciones llegan a 1.000 mm anuales promedio.

VINIFICACIÓN

Recepción: Las uvas de Cinsault fueron cosechadas manualmente a principios de Abril y cuidadosamente transportadas a la bodega en cajas de 12 kilos.



El proceso comenzó con una rigurosa selección de racimos. Tras el despalillado, las uvas caen en una mesa de selección vibratoria, donde se seleccionan granos; descartándose toda baya verde o deshidratada, previo a entrar en la moledora. Posterior a la molienda; las bayas y mosto obtenido, fueron depositados por gravedad a un tanque de acero inoxidable, donde se sometieron a una maceración en frío, pre-fermentativa en condiciones anaeróbicas durante cinco días a 6-8°C.

Fermentación: La fermentación alcohólica se realiza con levaduras seleccionadas. Se van realizando sucesivos remontajes para lograr la correcta extracción de polifenoles; y se mantiene un estricto control de temperatura (25-27°C máximo), preservando así, los aromas frescos de la uva. Una vez que termina la fermentación, se realiza una maceración post fermentativa para lograr una buena polimerización de los taninos. El tiempo total en el tanque es de 23 a 28 días. Posteriormente, el vino se transfiere a barricas de roble francés, de 225-300 y 500L, de las cuales 10% son nuevas, y el 90% restante, son de segundo y tercer uso. Aquí comienza la crianza del vino, donde también tiene lugar la fermentación maloláctica y finalmente envejece en barricas durante 10 meses.

NOTAS DE CATA

Este vino tiene un color rojo cereza intenso. En nariz es muy perfumado, con aromas a frutos rojos tales como frutilla, frambuesa, grosella y granada, acompañado de notas florales y especias tales como cardamomo y regaliz. En boca, es fresco y complejo, con toques a frutos silvestres, tiene un cuerpo mediano, taninos suaves, elegantes y rica acidez. Es un vino fresco ideal para disfrutar desde ahora, hasta los próximos 5 años.

ENÓLOGO

Pilar Díaz

UNDURRAGA
ESTABLISHED IN 1885