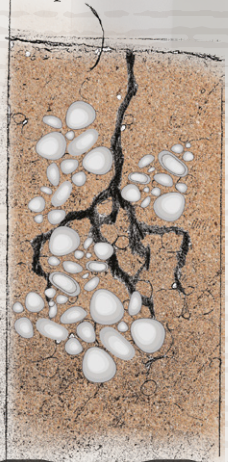




Tipo de Suelo



40 cm
Arenas
arcillosas
con gravas

Terraza
aluvial
con 75%
de piedras y
matriz
arenosa.

T.H.

[Terroir Hunter]

MALBEC [2024]

Limari

Viñedo

Las uvas provienen de un viñedo seleccionado en la localidad de Barraza, ubicado en el Valle del Limarí, a 400 Kms. de Santiago. Entre los meses de enero y marzo la temperatura diaria es más baja que el resto del valle debido a la influencia del Océano Pacífico, cuya brisa entra constantemente y posibilita las condiciones ideales para una maduración lenta y la preservación de frescos aromas y sabores. Cielos luminosos y limpios durante casi todo el año proporcionan una alta intensidad lumínica, lo cual favorece la completa maduración de los taninos.

El suelo de esta parcela corresponde a una antigua terraza aluvial que aparece a 80 centímetros de la superficie. Esta significativa terraza posee un importante componente calcáreo, el que otorga una dimensión mineral adicional al vino.

Vinificación

Las uvas fueron cosechadas a mano el 5 de Marzo en pequeñas cajas de 12 kg. Posteriormente, fueron transportadas cuidadosamente a la bodega donde se realizó una rigurosa selección de racimos. Luego, el escobajo es removido en la despalladora. Las bayas maduras y sanas se mueven a través de una mesa vibratoria donde se retiraran los granos aún sin madurar, demasiado asoleados o deshidratados.

Los granos molidos y el mosto obtenido entran en el tanque de acero inoxidable por gravedad y son sometidas a una maceración pre-fermentativa bajo condiciones anaeróbicas a 8°C - 10°C durante 5 días para obtener mayor intensidad colorante y concentración de aromas.

La fermentación se realizó a una temperatura de 26°C-28°C durante 13 días, efectuándose tres remontajes diariamente.

Luego el vino permaneció por otros 10 días en contacto con sus lías y orujos con el fin de fomentar su estructura. Fue guardado en barricas de roble francés, 20% de ellas nuevas, donde se realizó la fermentación maloláctica, y finalmente envejecido durante 12 meses.

Notas Del Enólogo

La temporada 2024 en el Valle del Limarí fue una añada bastante templada y menos seca que años anteriores. Las temperaturas durante la época de maduración, se movieron dentro de las condiciones típicas de la zona en relación un año normal, por lo que el vino logra expresar la tipicidad del Limarí, siendo muy floral, jugoso y mineral.

El rendimiento fue de sólo 1,4 kilos por planta, lo que otorga una buena concentración, estructura y carácter al vino.

El vino presenta un intenso color rojo violáceo. En nariz aromas a frutas rojas y negras, frambuesa, moras silvestres así como también notas a violetas, muy propias del Malbec y sutiles notas minerales. Muy jugoso y frutal en boca, de gran frescor, intensidad y cremosidad en el paladar medio. De gran persistencia y taninos suaves y redondos.

Enólogo

Rafael Urrejola

Embotellado

01 de Agosto 2025

17.600 Botellas producidas

Potencial de guarda: 3 a 5 años

Notas Técnicas Acidez Total: 3.92 g/l PH: 3.47 Azúcar Residual: 2.03 g/l Alcohol: 13.9 %

UNDURRAGA

ESTABLISHED IN 1885



T.H.

[Terroir Hunter]

MALBEC [2024]

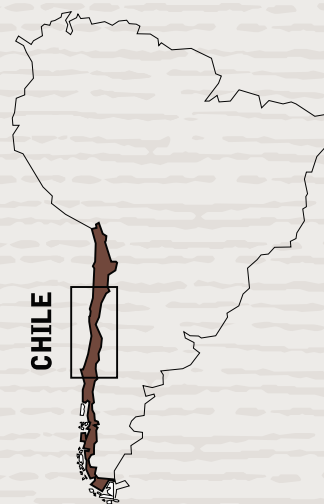
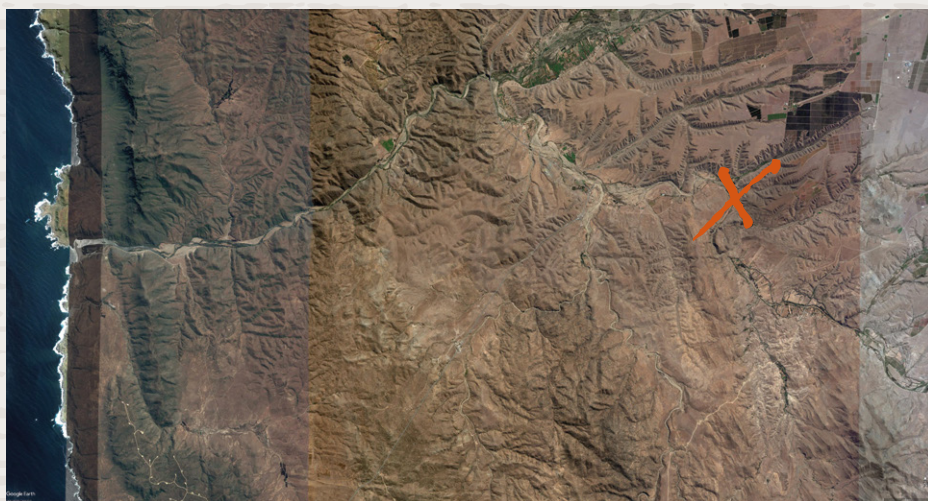
Limari

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°38'39"S

Longitud 71°26'41"O



UNDURRAGA

ESTABLISHED IN 1885