

■ UNDURRAGA VINO ESPUMOSO - BRUT SUPREME



ORIGEN

Valle del Maipo.
55% Chardonnay procedente del fundo Codigua. 45% Pinot Noir procedente del fundo Santa Ana, Talagante.

VIÑEDOS

Suelos: Son de origen aluvial, texturas medias, francas a franco arenosas y bien drenados. Los terrenos son planos, de profundidad media y moderada fertilidad.

Clima: El clima es mediterráneo subhúmedo. Los inviernos son suaves, los veranos secos y templados y sus noches frescas. Todo lo anterior asegura la producción de uvas sanas, de delicada textura y acentuado aroma. Tiene un promedio de precipitación anual de 350 mm.

VINIFICACIÓN

Recepción: La cosecha se realizó en forma manual en cajas de 12 kilos. Una vez seleccionada la uva, los racimos completos fueron colocados directamente en la prensa neumática.

Fermentación: Esta se realizó independientemente para cada variedad en cubas de acero inoxidable durante 15 días a temperaturas entre 16⁰ y 17⁰ C. para potenciar al máximo los aromas y gustos varietales. Una vez terminada la primera fermentación se realizó el “ensamblaje” procurando potencializar las características de las dos cepas para luego ser clarificado y estabilizado. Antes de ser embotellado se le agregó el “Licor de Tiraje” con el fin de iniciar la segunda fermentación la cual duró aproximadamente 2 meses y medio a temperatura controlada. Posteriormente permaneció sobre sus “lías” durante 18 meses antes del degüelle y de agregarse el “Licor de Expedición”.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Este vino producido mediante el método “Champenoise” fue elaborado con las mejores uvas Chardonnay y Pinot Noir procedentes de “terroirs” excepcionales en nuestros viñedos del Valle del Maipo. Su color dorado, aroma complejo y su paladar delicadamente seco, le dan gran elegancia. Sus burbujas son finas y persistentes haciendo de este un producto de gran finura y categoría. Sirvalo frío.

ENÓLOGO

Hernán Amenábar.

UNDURRAGA

www.undurraga.cl