

■ FOUNDER'S COLLECTION - CABERNET SAUVIGNON



ORIGEN

Fundo Santa Ana, Talagante, Valle del Maipo. Embotellado en Origen.

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 uva provino de un viñedo de 35 años de edad cuya producción no sobrepasa los 6.000 kg / ha. Esta se cosechó manualmente en cajas de 12 kgs. y fue seleccionada previo a su molienda. Luego fue enfriado el mosto para macerarlo en presencia de sus hollejos antes de la fermentación, a una temperatura de 5⁰ C. por un período de 72 hrs.

Fermentación: Esta se realizó en cubas de acero inoxidable a una temperatura que osciló entre 28⁰ y 30⁰ C. por un período de 7 días. Posteriormente se mantuvo en maceración con sus hollejos durante 20 a 25 días adicionales.

El vino se guardó en barricas de Roble francés por 16 meses y en botella mínimo 12 meses.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Este vino es un Gran Reserva elaborado con uvas 100% Cabernet Sauvignon procedentes de un "terroir" excepcional en nuestros viñedos del Fundo Santa Ana, Valle del Maipo. Ha sido vinificado con uvas seleccionadas.

Es de color rubí brillante, con tonalidades arcillosas. Su aroma es fino y persistente y en el paladar es aterciopelado, de sabor intenso y prolongado.

Es ideal para acompañar carnes rojas, aves de caza y quesos maduros.

ENÓLOGO

Hernán Amenábar.

UNDURRAGA

www.undurraga.cl