

■ FOUNDER'S COLLECTION - CARMÉNÈRE



ORIGEN

Fundo Colchagua, Valle de Colchagua.

VIÑEDOS

Suelos: Son suelos sedimentarios, con texturas medianas, francas a franco arcillosas y bien drenados. Los terrenos son planos, profundos y con fertilidad adecuada, por lo que son particularmente apropiados para el cultivo de las variedades tintas, Cabernet Sauvignon, Merlot y Carménère.

Clima: El clima es mediterráneo húmedo, con inviernos moderadamente lluviosos, veranos secos y cálidos, con noches frescas, todo lo cual asegura la producción de uvas sanas de delicada textura y acentuado aroma. Tiene un promedio de precipitación anual de 710mm.

VINIFICACIÓN

Recepción: La uva, que proviene de un viñedo de 16 años, se cosechó manualmente en bins de 500Kg. Esta luego se despalilló y molió suave y cuidadosamente. Luego fue enfriado el mosto para macerarlo en presencia de sus hollejos antes de la fermentación, a una temperatura de 5°C por un período de 72 horas.

Fermentación: Esta se realizó en cubas de acero inoxidable a una temperatura que osciló entre los 28° y 30°C. por un período de 7 días. Posteriormente se mantuvo en maceración con sus hollejos durante 10 a 14 días adicionales.

El 100% del vino se guardó en barricas de roble francés por 12 meses y embotellado por 8 meses.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Este vino es un gran reserva elaborado con uvas 100% Carménère procedentes de un terroir excepcional en nuestros viñedos del Fundo Colchagua, Valle del mismo nombre. El vino Carménère es una cepa originaria de Bordeaux, Francia desaparecida en el siglo XIX y hoy redescubierta en Chile.

Es de un color rojo rubí profundo con notas violáceas, de aroma maduro a frutas rojas y especias. En el paladar es suave y elegante, concentrado, de cuerpo y gran persistencia. Es ideal para acompañar pescados, pastas, carnes blancas y rojas.

ENÓLOGO

Hernán Amenábar.

UNDURRAGA

www.undurraga.cl