

■ CARAMAYOLA PINOT - CABERNET SAUVIGNON



ORIGEN

Valle Central.

VIÑEDOS

Suelos: Son suelos sedimentarios, con texturas medias, 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 710 mm.

VINIFICACIÓN

Recepción: Las uvas de ambas variedades, Cabernet Sauvignon y Pinot Noir se cosecharon independientemente en bins de 500 kgs. Estas luego se despalillaron y se molieron suave y cuidadosamente.

Fermentación: La fermentación de cada una de las variedades se realizó por separado. Estas se llevaron a cabo en cubas de acero inoxidable a temperaturas que oscilaron entre 28⁰ y 30⁰ C. por un período de 7 días. Luego, cada variedad (Cabernet Sauvignon y Pinot Noir) se mantuvo por separado en maceración durante 8 días.

Terminado este proceso se realizó el ensamblaje de los dos vinos y el 60% de este coupage se guardó en barricas de roble por seis meses.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Este vino es un "coupage" de Cabernet Sauvignon y Pinot Noir ambos provenientes de nuestros viñedos en el valle del Maipo.

Es un vino de intenso color rojo rubí, con aroma frutal. Es un vino de buen cuerpo y bien equilibrado, ideal para acompañar carnes rojas, guisos y queso.

ENÓLOGO

Hernán Amenábar.

UNDURRAGA

www.undurraga.cl