

■ undurraga reserva - LATE HARVEST



ORIGEN

Valle del Maipo.

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 fue cosechada manualmente en el mes de junio, aproximadamente 70 días después de terminada la cosecha normal de la uva Semillón. Esta uva fue intencionalmente sobre madurada y expuesta a un hongo conocido comúnmente como "Botrytis".

Fermentación: Se realizó en cubas de acero inoxidable manteniendo temperaturas entre 17⁰ y 19⁰ C. La fermentación tuvo una duración de 18 días; posteriormente se introdujo a barricas de Roble por 6 meses.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Este vino está inspirado en los famosos vinos de la comarca de Sauternes, proviene de nuestros viñedos en el Valle del Maipo y ha sido vinificado con uvas seleccionadas y vendimiadas en su período de sobre maduración.

Tiene un color dorado muy intenso, con aroma dulce y frutal que se confirma en el paladar percibiéndose denso y amielado. Es ideal para acompañar Foie Gras y todo tipo de postres.

ENÓLOGO

Hernán Amenábar.

UNDURRAGA

www.undurraga.cl