

■ CARMAYOLA VIEJO ROBLE - SAUVIGNON BLANC



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 se cosechó en bins de 500 kgs. Esta fue molida y colocada en maceración en frío, durante 8 horas, antes de ser prensada y puesta a fermentar.

Fermentación: Esta se realizó en cubas de acero inoxidable, entre 18 y 22 días, a una temperatura que osciló entre 15⁰ y 17⁰ C. para potenciar al máximo los aromas y gustos varietales. Una vez finalizada el vino se trasladó a barricas de Roble donde permaneció por un período de 6 meses.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Este vino es 100% Sauvignon Blanc y proviene de nuestros viñedos en el Valle del Maipo. Su crianza en barricas de roble le aportó gran complejidad.

De color amarillo, tiene aroma de frutas y flores con notas leves de madera. Es seco y persistente siendo insuperable con mariscos, pescados y carnes blancas.

ENÓLOGO

Hernán Amenábar.

UNDURRAGA

www.undurraga.cl