

T.H. Cabernet Franc

MAIPO, 2013

Notas del Enólogo

La cosecha 2013 fue ligeramente más fresca en Maipo que en años anteriores. Durante el período desde el enero hasta la madurez (enero a abril), las temperaturas fueron más bajas que en 2012. En marzo hubo una marcada disminución de la temperatura y abril vio una oscilación térmica de 18.5 ° C, otorgando a esta temporada una condición más fresca, permitiendo la elaboración de una versión delicada y refinada del vino Cabernet Franc. Suavemente extraído muestra el carácter floral, delicado, brillante de esta variedad. Los aromas florales como violetas y especias silvestres dulces se combinan con grosellas negras, frambuesas, bayas azules, bayas rojas y sabores de ciruelas. En el paladar es delicado, vertical, con taninos sedosos maduros y larga persistencia.

Vinificación

Las uvas de Cabernet Franc se cosecharon manualmente el 3 de abril y se transportaron cuidadosamente a la bodega en cajas de 12 kg. El proceso comenzó con una rigurosa selección de clusters. Después de despallillar, fueron a una mesa vibratoria, donde se realizó una estricta selección dejando solo los racimos maduros y sanos antes de que entraran en la trituradora. Después de esta, las uvas se sometieron a una maceración en frío pre-fermentativa en condiciones anaeróbicas durante 4 días a 6°C-8 °C.

La fermentación se llevó a cabo a 27 ° C-28 ° C durante 16 días con tres remontajes diarios. El vino se dejó sobre sus lías y orujos durante 13 días adicionales para ampliar su estructura. Este vino es una mezcla exclusiva de catorce barricas de 400 litros de segundo uso. El floral, bien estructurado Cabernet Franc se suaviza suavemente con un toque fresco y seductor de Merlot. La mezcla consiste en 85% de Cabernet Franc y 15% de Merlot y envejeció durante 16 meses en barricas de roble francés.



Nota Técnica

Acidez Total: 3,60 g/l
pH:3,46
Azúcar Residual: 2,41 g/l
Alcohol: 14,1 %

Embotellado

8 Noviembre 2014
4,045 botellas

Enólogo: Rafael Urrejola

UNDURRAGA

ESTABLISHED IN 1885

www.undurraga.cl

Viñedo

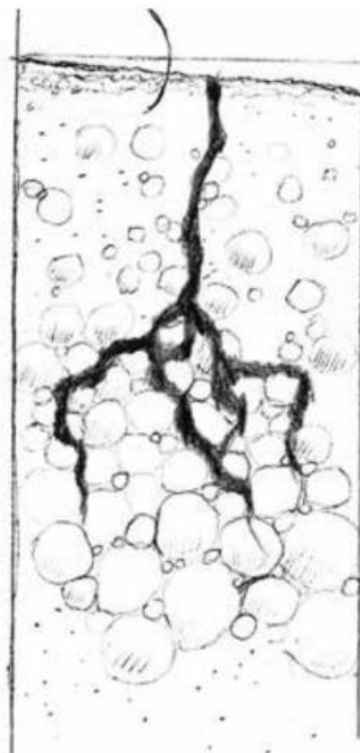
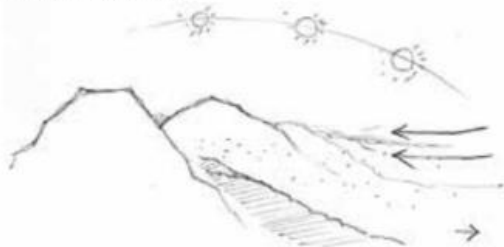
Las uvas de Cabernet Franc se obtuvieron de un viñedo seleccionado plantado exclusivamente para esta gama en el área de Catemito, sobre la tercera terraza aluvial originada en el río Maipo. Las temperaturas diarias en esta área durante el verano son más bajas que en el resto del Valle del Maipo, disminuyendo sustancialmente en marzo y abril, proporcionando las condiciones ideales para que los taninos maduren por completo y para que se conserven los aromas y sabores frescos.

Esta terraza aluvial se formó en el periodo Holoceno, hace aproximadamente 10.000 años. El suelo tiene una textura mixta arenosa-arcillosa y una alta presencia de grava, lo que da como resultado un buen drenaje y, posteriormente, un vigor equilibrado y rendimiento en el viñedo.

Para este vino, seleccionamos este terroir de bajo rendimiento de 2.25 hectáreas, que fue sometido a un suministro controlado y limitado de agua durante el proceso de maduración. El rendimiento resultante fue de 1,8 kg por cepa, proporcionando la concentración necesaria para un vino rico y maduro. Las vides tienen 11 años y se plantan en sus propias raíces.

Alto Maipo

Mediterranean climate influenced by the Andes, at an altitude of 700 m.



} 40 cm Clayey sand with gravels

} Alluvial terrace with 75% stones and clayey sand matrix

UNDURRAGA

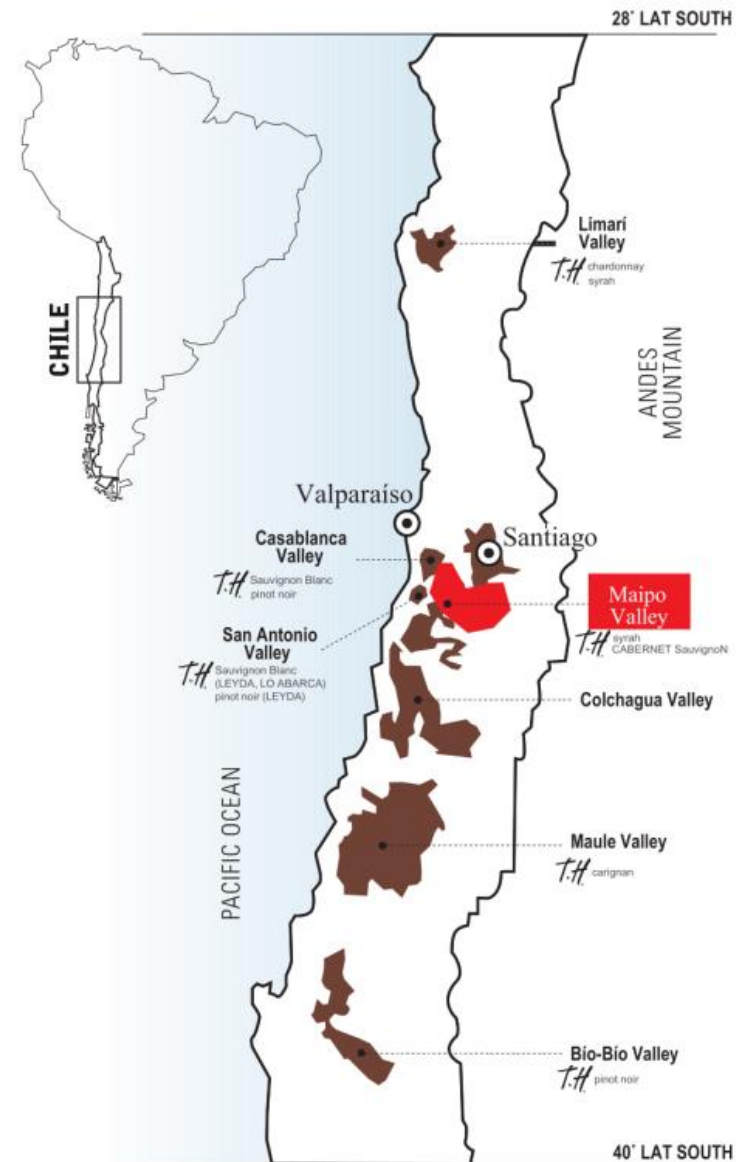
ESTABLISHED IN 1885

www.undurraga.cl

T.H.

Cabernet Franc

MAIPO, 2013



To find the location of this plot, insert the following coordinates:
Lat. 33°41'38.92"S. Long. 70°34'6.72"W
 into any Internet search engine.