

T.H. Chardonnay

WEST-UMARI, 2015

Notas del Enólogo

La añada 2015 se caracterizó por ser más cálida de lo normal. Mayormente marcado por un invierno y una primavera muy seca, generando pocas reservas hídricas para la temporada. Febrero y Marzo fueron meses bastante cálidos ocasionando una madurez más rápida y un adelanto en la cosecha de dos semanas. Estas condiciones dan origen a un vino concentrado y expresivo aromáticamente.

Limpio y fresco en la nariz con aromas a flores de manzanilla acompañado de delicadas notas a limón, melón y pera. Complementados delicadamente con toques a avellana tostada, trigo y notas minerales costeras. En el paladar, la delicada y suave presencia de roble francés está maravillosamente equilibrada con la fresca acidez. De estructura media, crujiente y textura cremosa con sabores a frutas blancas, concentrado con un final refrescante y elegante. Gran potencial de guarda.

Vinificación

Las uvas fueron cuidadosamente transportadas y rigurosamente seleccionadas en la bodega, asegurando que solamente los racimos maduros, sin pudrición o quemaduras de sol, fueran sometidos a un prensado suave, con una pre-oxidación controlada del jugo. El mosto de libre escurrido y ligeramente prensado es enfriado a 4°C- 6°C y decantado en frío durante 48 horas. Luego, se realiza el trasiego del mosto a estanques ovoides de concreto y a barricas de roble francés provenientes de tonelerías de la Borgoña en Francia, 16% de las cuales son nuevas, donde se deja fermentar con sus propias levaduras nativas, a temperaturas relativamente frías (15°C - 17°C) durante 15 días hasta que está seco.

Después de la fermentación, se deja el vino en contacto con sus lías y se realiza una crianza durante 10 meses antes de ser mezclado. El enólogo usa un régimen de bastoneo, volviendo a suspender las lías en el vino regularmente, lo que realza la textura en boca, dando al vino más cuerpo, peso e identidad.



Notas Técnicas

Acidez Total: 3.86
PH: 3.38
Azúcar residual: 1.89 g/l
Alcohol: 13.4 %

Embotellado

24 de Marzo de 2016
7.980 botellas producidas

Mapa

Latitud 30°32'48"S.
Longitud 71°28'8"W

Enólogo: Rafael Urrejola

UNDURRAGA

ESTABLISHED IN 1885

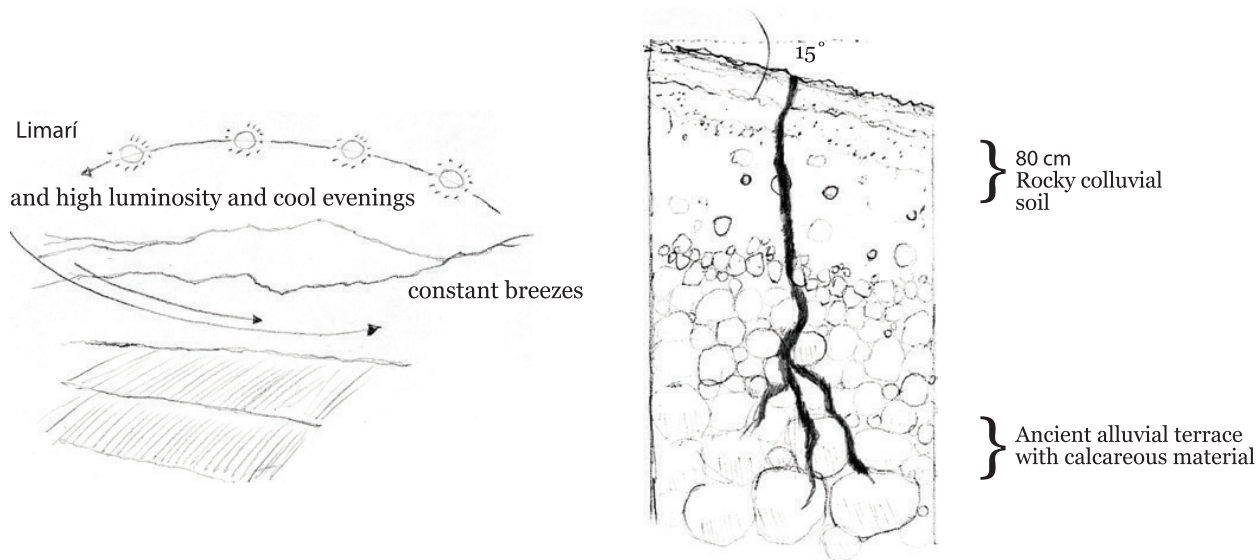
www.undurraga.cl

Viñedo

Las uvas provienen de un selecto viñedo en Quebrada Seca, situado en el lado occidental del Valle del Limarí, una región relativamente nueva para los vinos de alta calidad, ubicada 380 kms. al norte de Santiago. Esta región tiene un clima semi-árido con influencia marina, mañanas brumosas, tardes ventosas, noches frescas y una gran luminosidad en días despejados. La temperatura normal de enero a marzo raramente supera los 30°C, debido a la influencia del Océano Pacífico que entra al valle como una brisa constante, creando las condiciones ideales para un proceso de lenta maduración y la preservación de aromas y sabores frescos en las uvas. La gran intensidad de la luz solar gracias a los cielos azules despejados durante la mayor parte del año ayuda a completar la maduración de los sabores. Las precipitaciones anuales son escasas y fluctúan entre 30 y 100 mm.

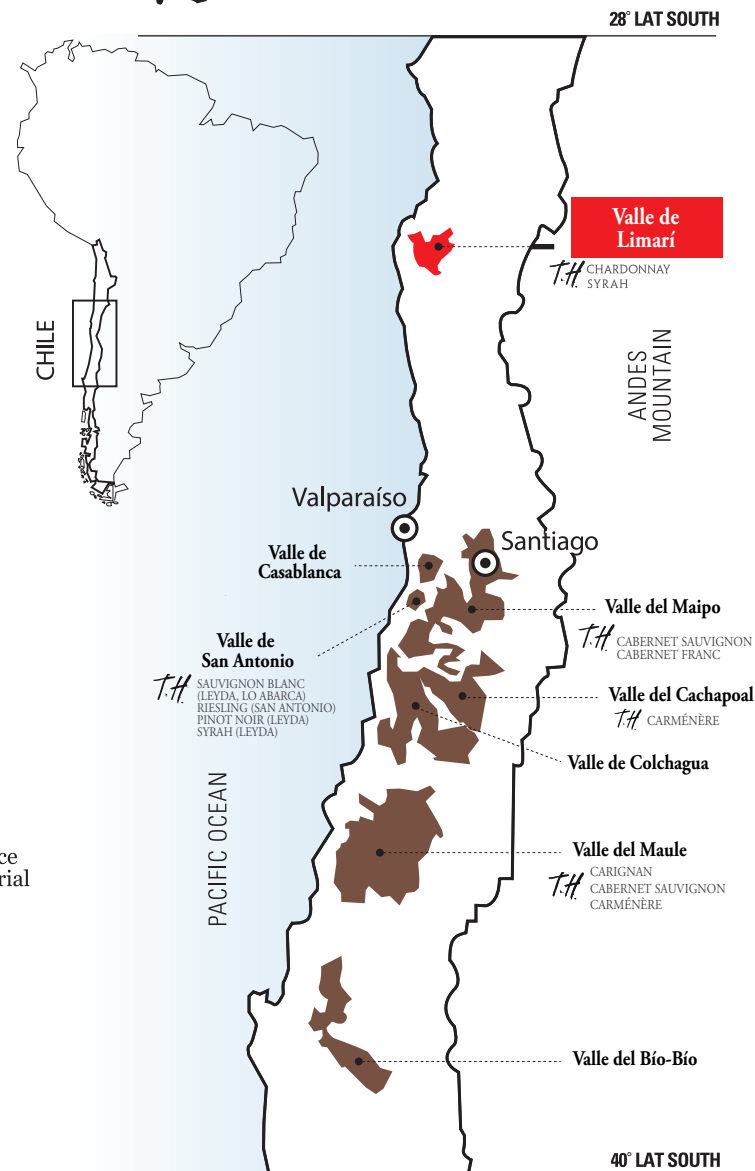
Este cuartel está situado en la orilla norte del río Limarí, a 21 kms. del Océano Pacífico. Es una terraza aluvial con un suelo que presenta 50% de gravas y un subsuelo de material calcáreo que le otorga una dimensión mineral adicional al vino.

Para el vino se seleccionó este pequeño cuartel con parras del clon Chardonnay 548 de 15 años de antigüedad y bajo rendimiento. Las parras son sometidas a un controlado sistema de riego por goteo durante el proceso de maduración. El rendimiento alcanzó solamente 1.5 Kg. de uva por planta, otorgando la concentración necesaria para el vino.



T.H. Chardonnay

WEST LIMARÍ, 2015



UNDURRAGA

ESTABLISHED IN 1885

www.undurraga.cl

Si desea ubicar el origen de este cuartel, inserte las coordenadas:
 Latitud 30°32'48"S. Longitud 71°28'8"W
 en el servidor de mapas de internet de su preferencia.