

T.H.

Cabernet Sauvignon *CAUQUENES, 2016*

Notas del Enólogo

La vendimia 2016 en el valle del Maule se caracterizó por una baja de rendimiento de hasta un 50% con respecto a la temporada anterior lo que favoreció una mejor y homogénea madurez reflejado en racimos de uvas más pequeños. Además, no se vio afectada por las lluvias tempranas que asomaron en la zona central por lo que se obtuvo uvas sanas y de buena calidad. El resultado de esta añada es un vino con gran intensidad de color y los mejores niveles de estructura y polifenoles, sumado a una balanceada acidez.

De color rubí, brillante y de intensidad alta. Con aromas a frutos rojos, especias y notas terrosas. En boca es denso, amplio y fresco, con taninos expresivos, elegantes y bien integrados con sabor a frutos rojos maduros, notas balsámicas y final largo. Se define por su estructura y complejidad contundente, es expresivo, con potencia perceptible pero sin aristas, redondo.

Vinificación

Las uvas son oportunamente entregadas en la bodega, procurando un adecuado traslado y manejo de estas. Durante su recepción se realiza una estricta selección, donde sólo los racimos maduros y sanos están aptos para ingresar a la cuba. En este contexto, es que se retiran los granos aún sin madurar, demasiado asoleados o deshidratados. Posterior a la molienda, el mosto y sus orujos se someten a una maceración en frío bajo condiciones anaeróbicas durante cinco días a temperaturas que fluctúan entre 4°C a 6°C. La fermentación se realiza a una temperatura de 26°C a 28°C durante 18 días, con tres remontajes diarios (mañana, tarde y noche). Luego, el vino permanece por otros 14 días en contacto con sus lías y orujos con el fin de promover su balance y estructura. Posteriormente, el vino se separa de sus orujos y es guardado en barricas de roble francés, 30% de ellas nuevas, y finalmente envejecido durante 14 meses.

Viñedo

La zona de Cauquenes, perteneciente a la D.O. Maule se ubica a aproximadamente 400 kilómetros al sur de Santiago. El clima en esta zona es templado a cálido. Los veranos son por lo general cálidos y



Nota Técnica

Acidez Total: 3,45 g/l
pH: 3,50
Azúcar Residual: 2,54 g/l
Alcohol: 13,9 %

Embotellado

20 de Noviembre 2017
39.763 botellas

Enólogo: Rafael Urrejola

UNDURRAGA

ESTABLISHED IN 1885

www.undurraga.cl

secos, con temperaturas promedio diarias de 28°C a 30°C y noches frías, con 8°C a 11°C. El otoño es frío, húmedo y el índice de precipitaciones acumuladas es de 250 mm y 500 mm, dependiendo del área.

Las uvas provienen de nuestro viñedo plantado el año 2009. Se localiza a 5 Kms. al sur del pueblo de Cauquenes a orillas del río Tutuvén, el cual refresca las tardes cálidas que son costumbre en esta zona. Posee suelos profundos y con una mezcla de texturas. Por un lado, en las capas más superficiales mayoritariamente encontramos arcillas, con altos contenidos de sílice; y por otro lado, en el subsuelo encontramos partículas parcialmente degradadas de granito e incluso, cuarzo. Estas características permiten una mayor capacidad de retención de agua, liberándola lentamente cuando la parra lo requiera. Estas condiciones especiales, determinan que el vino que producirán estas uvas sea: maduro, goloso, estructurado, complejo y de explosivo final.

Seleccionamos para la producción de este vino un terroir de 6,45 hectáreas de bajo rendimiento, sometido a controles de riego durante el período de maduración. El rendimiento fue 2.4 kilos por planta, lo que favorece la concentración necesaria para lograr un vino de gran riqueza y apropiada madurez.

Cauquenes, Maule

Clima cálido con tardes frescas y gran oscilación térmica entre el día y la noche.



0-80 cm
Sandy-clayed
top soil

80-120 cm
Altered Quarzic
Granite

160 cm
Granite Rock

UNDURRAGA

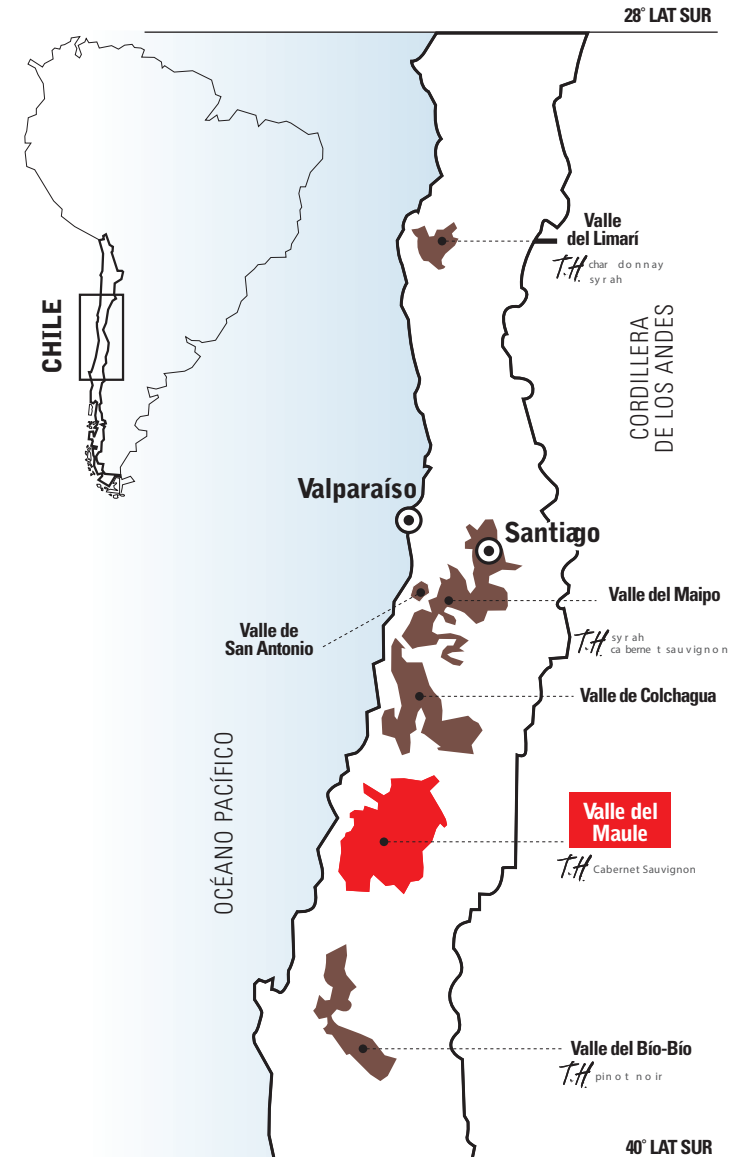
ESTABLISHED IN 1885

www.undurraga.cl

T.H.

Cabernet Sauvignon

CAUQUENES, 2016



Si desea ubicar el origen de este cuartel, inserte las coordenadas:
CAUQUENES VINEYARD Latitude 30°00'36.87"S. Longitude 71°20'28.42"W
en el servidor de mapas de internet de su presencia.