

# T.H.

## Sauvignon Blanc

LEYDA, 2016

### Notas del Enólogo

Esta versión de Sauvignon Blanc expresa con personalidad y pureza su origen, con una propuesta balanceada entre complejidad y estilo, con elegantes notas y texturas. Sobresalen intensos aromas a lima, maracuyá y pomelo rosado entrelazado con aromas especiados como hojas de cassia, albahaca, estragón y unas sutiles notas de ají verde y tiza. Es un vino energético, jugoso, con una acidez punzante, refrescante, delicadamente mineral y salino al paladar, de textura suave y largo final gracias al porcentaje de guarda en roble sobre lías.

### Vinificación

Las uvas fueron cosechadas a mano el 22 de marzo. Luego fueron cuidadosamente transportadas y rigurosamente seleccionadas en la bodega, asegurando que sólo los racimos maduros sin señales de pudrición fueran sometidos a proceso de maceración corto en frío, seguido por un prensado suave. El jugo de flujo libre y ligeramente prensado, fue enfriado a 6-8°C y clarificado en frío durante 48 horas. A continuación, el mosto fue trasegado a estanques de acero inoxidable, dejándose fermentar a baja temperatura (13°C-15°C) durante 15 días. Una pequeña fracción del vino se fermentó en barricas de roble francés de segundo y tercer uso. Este 20% de la mezcla aporta en complejidad y mayor estructura al paladar.

El vino se dejó en contacto con sus lías durante 6 meses con el objetivo de aportar mayor textura en boca y complejidad aromática.

La mezcla final consiste en un 85% de clon Davis 1, 10% de clon Davis 5 y 5% de clon Francés 242.

### Viñedo

Las uvas provienen de pequeños cuarteles de viñedos seleccionados en el Valle de Leyda, una reconocida sub región de San Antonio, a 14 kilómetros del Océano Pacífico. Enfriado por las brisas del Pacífico Sur y una bruma costera de



### Notas Técnicas

Acidez Total: 3,77 g/l  
PH: 3,18  
Azúcar Residual: 2,24 g/l  
Alcohol: 13,5 %

### Embotellado

30 de Noviembre 2016  
16.971 botellas producidas

Enólogo: Rafael Urrejola

# UNDURRAGA

ESTABLISHED IN 1885

[www.undurraga.cl](http://www.undurraga.cl)

verano que normalmente dura hasta el mediodía.

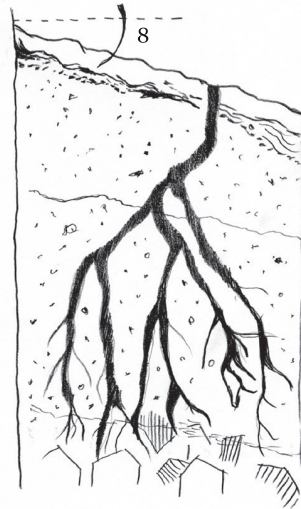
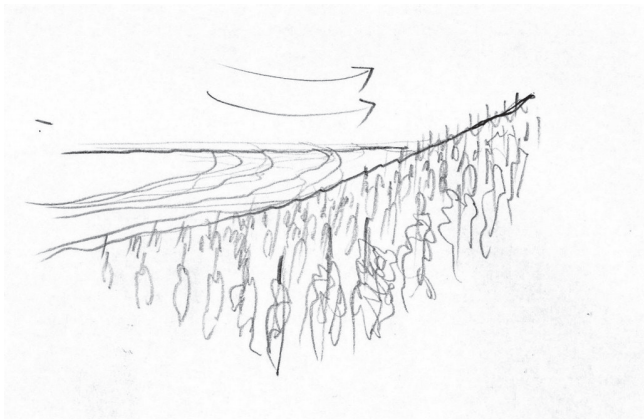
Situado al oriente de la Cordillera de la Costa, los suelos del Valle de Leyda derivan directamente de la roca granítica de la región batolítica costera formada hace 200 millones de años durante el período Jurásico. Estos suelos tienen una textura fina, la delgada capa superficial es franco-arcillosa y poco fértil, seguida por un corte sedimentario de arcilla resquebrajada. El subsuelo de estos cuarteles es bastante particular, ya que es sedimentario y calcáreo, algo poco común en esta zona costera, generalmente granítica. Lo que otorga características especiales y distintivas a este vino. El valle se caracteriza por sus suaves colinas y lomajes, cuyas laderas reciben la luz solar en diferentes niveles de exposición.

Para la elaboración de este vino, hemos seleccionado cuarteles plantados con clones Davis 1, Davis 5 y el clon francés 242 de bajo rendimiento, emplazados en lomajes orientados al oeste y expuestos al viento. Su manejo fue cuidadoso con el fin de proteger los racimos de la luz solar directa, potenciando así su frescura y preservando la expresión y el carácter del terroir de origen.

Seleccionamos para la producción de este vino un terroir de 3,58 hectáreas de bajo rendimiento, sometido a controles de riego durante el período de maduración. El rendimiento es 2,2 kg por planta.

Leyda  
lomajes suaves

brisa del pacífico



20 cm  
Arcillo arenoso

40 cm  
Arcillas rojas

Granítico cuárzico alterado

Roc de granito

**UNDURRAGA**

ESTABLISHED IN 1885

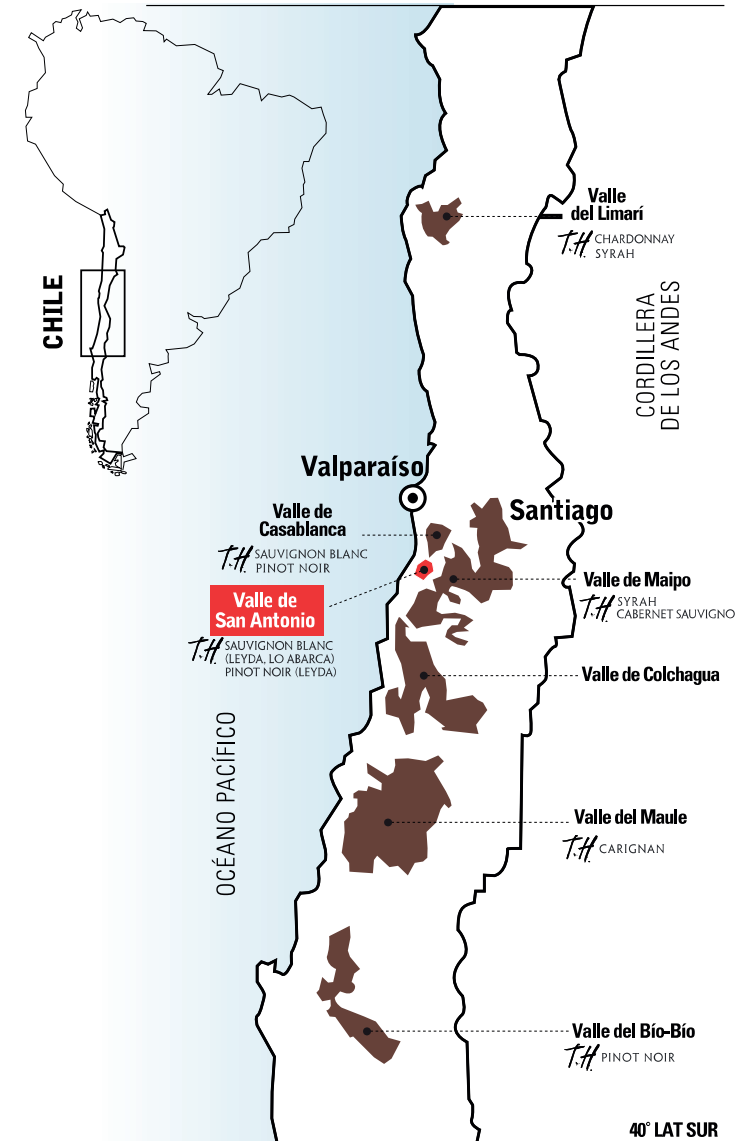
[www.undurraga.cl](http://www.undurraga.cl)

**T.H.**

**Sauvignon Blanc**

LEYDA, 2016

28° LAT SUR



Si desea ubicar el origen de este cuartel, inserte las coordenadas:  
**Latitude 30°33'38" S Longitude 71°14'45" W**  
en el servidor de mapas de internet de su preferencia.