

# UNDURRAGA

## Undurraga Aliwen Reserva Sauvignon Blanc 2014

Viña Undurraga  
Vale do Maipo / Chile

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



### SOBRE O PRODUTOR:

A origem da Viña Undurraga remonta ao ano de 1879, quando Francisco Undurraga Vicuña iniciou o planejamento da vinícola e a importação de insumos e know-how europeus.

Em 2006, a Undurraga foi incorporada pela Vinos del Pacífico (Cia. familiar chilena), que iniciou uma profunda e corajosa mudança na qualidade, estilo e posicionamento da marca.

Em 2007 uma nova adega para produção de vinhos premium foi construída. Novos vinhedos foram adquiridos, aumentando a área de plantio de 600 para 1800 hectares. Novas linhas de vinhos foram criadas: Aliwen, Sibaris e T.H. (Terroir Hunter = Caçador de Terroir, o projeto enológico mais premiado do Chile).

E, assim, um novo ciclo de sucesso teve início. A Undurraga foi eleita pela Associação Vinos de Chile a "Vinícola do Ano 2012". Neil Martin, crítico da Wine Advocate concedeu a oito vinhos da Undurraga 90 ou mais pontos (#204, dez/12). Os críticos brasileiros também têm feito excelentes avaliações dos novos vinhos da Undurraga, graças à inovação e qualidade.

### SOBRE O VINHO:

Aliwen significa "árvore sagrada" na língua do povo Mapuche. O Aliwen Sauvignon Blanc mescla uvas de duas regiões chilenas: Leyda (70% do *blend*) e Curicó (30%). Aqui temos um branco delicioso, vibrante, perfumado, cítrico e super refrescante.

### INFORMAÇÕES TÉCNICAS:

**Tipo:** branco seco.

**Uva(s):** Sauvignon Blanc (70% Leyda e 30% Curicó); colheita manual.

**Vinificação:** maceração pré-fermentativa a frio durante 8 horas e fermentação alcoólica em tanques de aço inoxidável sob temperatura controlada (13-16°C).

**Amadurecimento:** em tanques de aço inoxidável sob temperatura controlada.

**Gradação alcoólica:** \_\_%

**Acidez:** \_\_ g/l.

**Açúcar Residual:** \_\_ g/l.

### NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

**Cor:** amarelo-esverdeado e brilhante.

**Aroma:** típico de frutas cítricas, como limão, maracujá e grapefruit, com toques de damasco, figo fresco, ervas e aspargos.

**Sabor:** na boca é vibrante, fresco, com gostosa acidez, médio-corpo, notas de frutas cítricas e ervas, e persistente final.

### SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:

Delicioso como aperitivo ou acompanhando ostras, peixes, frutos do mar, sushi, sashimi, queijo de cabra...

Servir a 08-10°C.

### PREMIAÇÕES:

- 2013: WE87

- 2012: GP91 / Ouro no Sommelier Wine Awards 2013

- 2011: WE88

- 2010: WE88