

# UNDURRAGA

**Undurraga**  
**Altazor 2010**  
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:

**Altazor** o *El viaje em paracaídas* é o título do poema mais aclamado do poeta chileno Vicente Huidobro. Altazor, o vinho, é o topo de gama da Undurraga. É produzido por Álvaro Espinoza - um dos melhores e mais consagrados enólogos chilenos de todos os tempos - com a assessoria de Rafael Urrejola, um craque da nova geração e também enólogo da linha T.H. O Altazor é um elegante corte elaborado a partir de distintas variedades tintas. Os vinhedos que lhe dão origem estão localizados em duas zonas no Vale do Maipo: Talagante (uvas do vinhedo histórico da Undurraga, o "Fundo Santa Ana") e Los Morros (no Alto Maipo), ambos *terroirs* excepcionais para variedades tintas com longo ciclo de amadurecimento.

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS:

**Tipo:** tinto seco.

**Uva(s):** 68% Cabernet Sauvignon, 22% Carménère, 6% Syrah e 4% Carignan; colheita manual.

**Vinificação:** em tanques de aço inox com controle de temperatura.

**Amadurecimento:** 14 meses em barricas de carvalho francês, mais 12 meses em garrafa.

**Gradação alcoólica:** \_\_\_%

**Acidez:** \_\_\_ g/l. (pH \_\_\_)

**Açúcar Residual:** \_\_\_ g/l.

## NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

**Cor:** vermelho-rubi profundo.

**Aroma:** elegante e intenso, com notas terrosas, nuances frutadas de cassis, amora, ameixa e cereja negras, ervas aromáticas, sutil mentol e carvalho harmonicamente amalgamado.

**Sabor:** na boca é elegante, tem boa densidade e estrutura, taninos marcantes, mas de textura polida, delicioso frescor, nuances de frutas negras e especiarias, carvalho sutil e longo final.

## SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:

Ideal para acompanhar carnes vermelhas, como cordeiro, carnes de caça e queijos de massa dura.

Servir a 16-18°C.

## PREMIAÇÕES:

- 2008: WA90 / WE90

- 2007: WA93+ / WE91

