

UNDURRAGA

Undurraga Sibaris Gran Reserva Cabernet Sauvignon 2017

Viña Undurraga
Vale do Maipo / Chile

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 deu início 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:

Sybaris era o nome de uma antiga colônia portuária grega no sul da Itália; próspera e famosa pelo seu povo alegre, festivo e adorador das coisas boas da vida, como o vinho. O Sibaris Cabernet Sauvignon é produzido com uvas do vinhedo histórico da Undurraga, o "Fundo Santa Ana", no Vale do Maipo, um *terroir* fantástico para esta cepa. Elegante, intenso e persistente.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS:

Tipo: tinto seco.

Uva(s): Cabernet Sauvignon de vinhas com mais de 25 anos; colheita manual.

Vinificação: em tanques de aço inoxidável; maceração pré-fermentativa a frio (5°C) por cerca de 5 dias; fermentação alcoólica sob temperatura controlada (28-30°C); seguida de maceração pós-fermentativa durante 5-10 dias.

Amadurecimento: 12 meses em barricas de carvalho francês e mais 10 meses em garrafa.

Gradação alcoólica: ~14,5%

Acidez: __ g/l.

Açúcar Residual: __ g/l.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

Cor: vermelho-violáceo intenso.

Aroma: típico e com boa complexidade; frutas negra e vermelha maduras (cereja, framboesa, ameixa, cassis), especiarias doces, chocolate, pimenta, ervas e um elegante toque de carvalho.

Sabor: na boca é denso, com bom frescor, taninos vivos, mas de textura polida, frutado, com nuances de especiarias, alcaçuz e cedro, fruta e madeira em equilíbrio e persistente final.

SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:

Delicioso com pratos saborosos à base de carnes vermelhas e massas com molhos escuros e intensos.

Servir a 16-18°C.

PREMIAÇÕES:

- 2018: Desc91

- 2015: RP88

- 2014: WS88 / WE89