

UNDURRAGA

Undurraga Sibaris Gran Reserva Chardonnay 2018

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 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:

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 Chardonnay provém de uvas do vinhedo 'Fundo Lomas de Leyda', situado no frio Vale de Leyda. Um elegante Chardonnay chileno, pleno de fruta cítrica, acidez vibrante e persistência.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS:

Tipo: branco seco.

Uva(s): Chardonnay; colheita manual.

Vinificação: cachos prensados inteiros; fermentação alcoólica iniciada (~ 2 dias) em tanques de aço inoxidável sob temperatura controlada; em seguida, o vinho é transferido para barricas de carvalho francês (225, 228 e 300l.) onde a fermentação é concluída cerca de 14 dias depois.

Amadurecimento: 9 meses *sur-lie* (sobre as borras) em barricas de carvalho francês.

Gradação alcoólica: ~14,0%

Acidez: __ g/l.

Açúcar Residual: __ g/l.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

Cor: amarelo de média intensidade e brilhante.

Aroma: intenso e complexo, com notas de casca de fruta cítrica, pêra, pêssego branco, notas florais, nuances de mel, expressiva mineralidade e sutis toques de carvalho.

Sabor: na boca apresenta boa densidade, delicioso e intenso frescor, muita fruta amarela e cítrica, nuances minerais, de carvalho e biscoito, e um persistente final.

SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:

Delicioso com saladas, pratos de peixes, frutos do mar crus (sushis, sashimis...), grelhados ou cozidos, pizzas e massas a base de queijos e vegetais, e queijos de massa mole. Servir a 08-10°C.

PREMIAÇÕES:

- 2016: Desc88 / Ouro no CMB
- 2015: Ouro no CMB 2016 / WE89 / Desc 88
- 2010: WE88