

UNDURRAGA

Undurraga T.H. Cabernet Sauvignon Alto Maipo 2012

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 adegas 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:

A sigla T.H. significa **Terroir Hunter** (Caçador de Terroir) e o conceito a embasar essa linha de vinhos é o da busca pelo *terroir* ideal (a combinação de clima, solo, sub-solo e relevo) para cada variedade de uva. As uvas deste T.H. Cabernet provêm de um vinhedo de 2,67 ha. plantado em "pé-franco" em um terraço de aluvião areno-argiloso e pedregoso situado no Alto Vale do Maipo, em Pirque (700msnm), aos pés da Cordilheira dos Andes, zona mundialmente famosa por gozar de um clima perfeito para a produção de vinhos tintos.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS:

Tipo: tinto seco.

Uva(s): Cabernet Sauvignon (Alto Maipo); colheita manual (1,2 kg. de uva por planta).

Vinificação: em tanques de aço inox com controle de temperatura (28-30°C); maceração pós-fermentativa durante 10 dias para ganhar estrutura.

Amadurecimento: 12 meses em barricas de carvalho francês (40% novas).

Gradação alcoólica: 13,6%

Acidez: 5,69 g/l. (pH 3,5)

Açúcar Residual: 2,59 g/l.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

Cor: vermelho-púrpuro profundo.

Aroma: elegante e expressivo, lembrando cedro, cassis e amora maduras, notas de grafite e sutis toques de ervas, tudo muito típico dos Cabernet Sauvignon das áreas frias do Maipo.

Sabor: na boca é refinado, denso, com taninos firmes, mas de textura polida, gostoso frescor, sabores vibrantes de fruta negra e sutil nuances de carvalho. Um tinto com grande *finesse*.

SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:

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

Servir a 16-18°C.

PREMIAÇÕES:

- 2012: Descorchados 93
- 2011: RP91 / DEC95
- 2010: RP90