

# UNDURRAGA

## Undurraga T.H. Pinot Noir Leyda 2012

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 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, subsolo e relevo) para cada variedade de uva. Esse T.H. Pinot Noir é produzido com uvas de um vinhedo de 2,97 ha. plantado em "pé-franco" em um solo de argila muito fina sobre rocha granítica decomposta na sub-região de Leyda (em San Antonio), a apenas 14km do Pacífico. A fria brisa marítima e a bruma costeira geram um clima que permite às uvas um longo ciclo de amadurecimento.

### INFORMAÇÕES TÉCNICAS:

**Tipo:** tinto seco.

**Uva(s):** Pinot Noir; colheita manual.

**Vinificação:** em tanques de aço inox com controle de temperatura; bagas inteiras (durante a maceração a frio de 7 dias) e um percentual de cachos inteiros também compuseram o mosto.

**Amadurecimento:** 11 meses em barricas borgonhesas de carvalho francês (20% novas).

**Gradação alcoólica:** 13,8%

**Acidez:** 4,03 g/l. (pH 3,32)

**Açúcar Residual:** 2,34 g/l.

### NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

**Cor:** vermelho-cereja brilhante.

**Aroma:** elegante e sedutor; com um marcante caráter de Leyda por intensas notas de fruta vermelha fresca, ervas silvestres, toques terrosos e um sutil perfume de casca de laranja.

**Sabor:** na boca é muito elegante e refinado, com médio corpo, acidez vibrante, taninos sedosos, muita fruta vermelha, toque mineral e retrogosto persistente. Um Pinot e tanto!!

### SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:

Aves de carne escura, como pato e codorna; carnes vermelhas grelhadas e queijos de massa mole.

Servir a 15-17°C.

### PREMIAÇÕES:

- 2011: GP92

- 2010: Ouro e Troféu de Melhor Pinot Noir do Mundo no DWWA 2012

- 2009: WA90

