

# UNDURRAGA

## Undurraga T.H. Sauvignon Blanc Leyda 2018

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:

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. Sauvignon Blanc é produzido com uvas de pequenas parcelas (3,58 ha.) do vinhedo da Undurraga situado na sub-região de Leyda (em San Antonio), a apenas 14km do Pacífico. Nessas parcelas o solo é argilo-granítico na superfície e sedimentário-calcário no subsolo. Tal conformação de solo combinado à fria brisa marítima e à bruma costeira geram um terroir perfeito para a Sauvignon Blanc.

### INFORMAÇÕES TÉCNICAS:

**Tipo:** branco seco.

**Uva(s):** Sauvignon Blanc; colheita manual (2,2kg. por planta).

**Vinificação:** 80% em tanques de aço inox e 20% em barricas usadas de carvalho francês.

**Amadurecimento:** 80% em aço e 20% em barricas usadas de carvalho por 6 meses *sur-lie*.

**Gradação alcoólica:** 13,5%

**Acidez:** 3,77 g/l. (pH 3,18)

**Açúcar Residual:** 2,24 g/l.

### NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

**Cor:** amarelo-palha esverdeado e brilhante.

**Aroma:** clássico, intenso e complexo, com notas de frutas cítricas, como limão, maracujá e grapefruit que se mesclam a nuances picantes e frescas de manjerição, estragão, pimenta verde, grama, arruda, minerais e giz.

**Sabor:** na boca é estruturado e denso, com um frescor vibrante, rico em notas de frutas cítricas; sua mineralidade lhe dá um toque salino, persistência e caráter. Delicioso e intrigante!

### SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:

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

### PREMIAÇÕES:

- 2017: WE90

- 2016: DEC97 e DWWA Platina /

- 2015: RP90 / Desc94