

UNDURRAGA

Undurraga "U" Cabernet Sauvignon 2014

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:

O "U" Cabernet Sauvignon é produzido com uvas do Vale Central chileno. Tem ótima tipicidade varietal, é gostoso de beber e apresenta muito boa relação preço-qualidade, portanto, perfeito para o consumo cotidiano.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS:

Tipo: tinto seco.

Uva(s): Cabernet Sauvignon.

Vinificação: em tanques de aço inoxidável sob temperatura controlada (28-30°C); e maceração pós-fermentativa durante 7 dias para extrair mais estrutura e aromas.

Amadurecimento: em tanques de aço inoxidável sob temperatura controlada.

Gradação alcoólica: __%

Acidez: __ g/l.

Açúcar Residual: __ g/l.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

Cor: vermelho-rubi intenso e brilhante.

Aroma: límpido, com notas de frutas negra e vermelha, e especiarias.

Sabor: na boca é saboroso, frutado, com médio-corpo, taninos macios e gostoso de beber.

SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:

Carnes vermelhas grelhadas, aves de carne escura, massas com molhos escuros e queijos de massa dura.

Servir a 16-17°C.

