

# UNDURRAGA

## Undurraga "U" Carménère 2014

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:

O "U" Carménère 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):** Carménère.

**Vinificação:** em tanques de aço inoxidável sob temperatura controlada (28-30°C); e maceração pós-fermentativa durante 4 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-violáceo brilhante.

**Aroma:** límpido, com notas de fruta vermelha, ervas 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.

