

UNDURRAGA

Undurraga Aliwen Reserva Caménère 2018

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:

Aliwen significa árvore sagrada na língua do povo Mapuche. Este Aliwen mescla as uvas tintas mais emblemáticas do Chile e da Argentina. Produzido majoritariamente com Carménère de vinhedos do Vale do Rapel, é elegante, com perfeito equilíbrio entre fruta madura e carvalho, tem bela estrutura e taninos sedosos.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS:

Tipo: tinto seco.

Uva(s): 85% Carménère e 15% Malbec (Rapel); colheita manual.

Vinificação: maceração pré-fermentativa a frio por 2 dias; fermentação alcoólica em tanques de aço inoxidável sob temperatura controlada (até 28°C) e maceração pós-fermentativa durante 10 dias para extrair mais nuances frutadas.

Amadurecimento: 70% do vinho em barricas usadas (2º e 3º uso) de carvalho francês, americano e húngaro durante 9 meses.

Gradação alcoólica: __%

Acidez: __ g/l.

Açúcar Residual: __ g/l.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

Cor: vermelho-violáceo intenso e brilhante.

Aroma: de frutas vermelhas maduras, especiarias picantes, ervas, tabaco, café e carvalho.

Sabor: na boca tem boa densidade e estrutura, acidez fresca, taninos super finos, fruta escura madura, especiarias picantes, ervas e persistente final.

SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:

Ideal para acompanhar carnes vermelhas, massas com molhos escuros e queijos de massa dura. Servir a 16-18°C.

PREMIAÇÕES:

- 2015: WE87

- 2014: Ouro no CMB 2016