

# UNDURRAGA

## Undurraga T.H. Syrah Leyda 2014

Viña Undurraga  
Vale do Leyda / 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, sub-solo e relevo) para cada variedade de uva. As uvas Syrah desse T.H. são procedentes de uma parcela de 3,11 ha. com vinhas plantadas em "pé-franco" em um solo de argila muito fina sobre rocha granítica decomposta da 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):** Syrah; colheita manual (1,2 kg. de uva por planta).

**Vinificação:** em tanques de aço inox com controle de temperatura.

**Amadurecimento:** 12 meses em barricas de carvalho francês (20% novas).

**Gradação alcoólica:** 13,9%

**Acidez:** 3,92 g/l. (pH 3,34)

**Açúcar Residual:** 2,62 g/l.

### NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

**Cor:** vermelho-violeta intenso.

**Aroma:** intenso e encantador Syrah de clima frio, com aromas de fruta vermelha fresca, como framboesa e groselha, alcaçuz, intensas notas florais e de especiarias picantes, como pimenta preta, e um sutil toque de alcatrão.

**Sabor:** na boca é intenso, com excelente densidade e concentração, frescor vibrante e típico de seu terroir, taninos firmes, marcante e com longa persistência.

### SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:

Delicioso com pratos saborosos à base de carnes vermelhas, massas com molhos escuros e intensos e queijos de massa dura.  
Servir a 16-18°C.

### PREMIAÇÕES:

- 2013: Descorchados 94 / Ouro no IWCh
- 2011: Ouro e Melhor tinto do Chile no IWCh

