

UNDURRAGA

Undurraga "U" Sauvignon Blanc 2019

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, Sibarís 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" Sauvignon Blanc é produzido com uvas do Vale Central chileno, onde os solos são de origem aluvial, argilosos, com textura fina, bem drenados e profundos. O clima é mediterrâneo, com invernos moderadamente chuvosos e verões secos e moderadamente quentes, garantia de uvas de alta qualidade. Com excelente tipicidade varietal, é gostoso de beber e tem muito boa relação preço-qualidade. Perfeito para o consumo cotidiano.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS:

Tipo: branco seco.

Uva(s): Sauvignon Blanc.

Vinificação: desengace das bagas, maceração a frio por 8 horas, suave prensagem em prensas pneumáticas seguida de fermentação alcoólica em tanques de aço inoxidável sob temperatura controlada (15-17°C).

Amadurecimento: em tanques de aço inoxidável sob temperatura controlada.

Gradação alcoólica: __%

Acidez: __ g/l.

Açúcar Residual: __ g/l.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

Cor: amarelo-palha esverdeado e brilhante.

Aroma: límpido e com intensas notas de fruta cítrica branca, goiaba branca, ervas e flor.

Sabor: na boca é fresco, puro, com médio-corpo, boa persistência, frutado e gostoso de beber.

SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:

Delicioso como aperitivo ou acompanhando saladas, peixes, frutos do mar, sushi, sashimi, ceviche e queijos de cabra.

Servir a 08-10°C.

