

UNDURRAGA

Undurraga Aliwen Reserva Chardonnay 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, 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. O Aliwen Chardonnay é produzido com uvas 100% do Vale de Maipo, em Fundo de Codigua, região costeira. Um vinho intenso e gastronômico.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS:

Tipo: branco seco.

Uva(s): 100% Chardonnay; colheita manual.

Vinificação: maceração pré-fermentativa a frio durante 2 dias e em 60% do vinho é fermentação alcoólica durante 14 dias em barricas de carvalho francês. 40% do mosto é fermentado em tanques de aço inoxidável com temperaturas entre 17° e 19°C para obter todos os aromas e sabores da Chardonnay.

Amadurecimento: 60% em carvalho francês por mais 4 meses com processo de battonage e 40% em tanques de aço inoxidável sob temperatura controlada.

Gradação alcoólica: 13,3%

Acidez: 5,16 g/l.

Açúcar Residual: 3,96 g/l.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

Cor: amarelo-dourado e brilhante.

Aroma: típico, marcado pela passagem em barricas e com ótima expressão da fruta.

Sabor: na boca é vibrante, fresco, com gostosa acidez, médio-corpo, notas de frutas de caroço, notas amanteigadas, e um toque mineral, com persistente final.

SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:

Delicioso com frutos do mar, pescados e saladas.

Servir a 08-10°C.