

# UNDURRAGA

## Undurraga Sibaris Gran Reserva Pinot Noir 2019

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 deu início 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:

Sybaris era o nome de uma antiga colônia portuária grega no sul da Itália; próspera e famosa pelo seu povo alegre, festivo e adorador das coisas boas da vida, como o vinho. O Sibaris Pinot Noir é produzido com uvas do Fundo Lomas de Leyda, no Vale de Leyda. Com influência do oceano Pacífico, os vinhedos encontram-se a 13 km do mar.

### INFORMAÇÕES TÉCNICAS:

**Tipo:** tinto seco.

**Uva(s):** Pinot Noir; colheita manual em caixas de 12kg.

**Vinificação:** em tanques de aço inoxidável; maceração pré-fermentativa a frio (7°C) por cerca de 5 dias; fermentação alcoólica sob temperatura controlada (24-26°C); seguida de maceração pós-fermentativa durante 3-10 dias.

**Amadurecimento:** 10 meses em barricas de carvalho francês.

**Gradação alcoólica:** ~13,9%

**Acidez:** 5,16 g/l.

**Açúcar Residual:** 3,49 g/l.

### NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

**Cor:** vermelho-rubi de média intensidade.

**Aroma:** típico e com boa complexidade; frutas vermelhas (cereja, morango), ervas frescas e um elegante toque de carvalho.

**Sabor:** na boca é elegante, com bom frescor, taninos macios, frutado, com nuances de cereja e romã e madeira em equilíbrio, com final fresco e persistente final.

### SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:

Delicioso com pratos saborosos à base de carnes vermelhas e massas, carnes brancas, queijos suaves e até mesmo pescados.  
Servir a 16-18°C.