

# UNDURRAGA

ESTABLISHED IN 1885



## PINOT CABERNET SAUVIGNON

**ORIGEN**  
Valle Central.

**VIÑEDOS**  
Suelos: Son suelos sedimentarios, con texturas medias, francas a franco arcillosas y bien drenados. Los terrenos son planos, profundos y con fertilidad adecuada, por lo que son particularmente apropiados para el cultivo de las variedades tintas, Cabernet Sauvignon, Merlot, y Carménère.

**Clima:** El clima es mediterráneo húmedo, con inviernos moderadamente lluviosos, veranos secos y cálidos, con noches frescas, todo lo cual asegura la producción de uvas sanas de delicada textura y acentuado aroma.  
Tiene un promedio de precipitación anual de 710 mm.

**VINIFICACIÓN**  
**Recepción:** La uva se cosechó en bins de 500 kgs. Esta luego se despalilló y molió suave y cuidadosamente.

**Fermentación:** Esta se realizó en cubas de acero inoxidable a una temperatura que osciló entre 280 y 300 °C. Por un período de 7 días. Posteriormente, se mantuvo en maceración por 7 días adicionales con el fin de lograr una buena extracción de cuerpo y aromas.

**DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**  
De intenso color rojo rubí, armónico y seco, es el mejor acompañamiento para las carnes rojas.

**ENÓLOGO**  
Patricio Lucero.

