

UNDURRAGA

ESTABLISHED IN 1885



CABERNET SAUVIGNON CARMÈNÈRE

ORIGEN
Valle del Rapel

VARIEDAD
75% Cabernet Sauvignon, 25% Carmènère

VENDIMIA Y VINIFICACIÓN
Cosecha

Fue realizada de manera manual
en bins de 350 kgs.

Recepción
Después de una rigurosa selección, los racimos fueron despallados y la uva molida cuidadosamente.

Fermentación
Ésta se llevó a cabo en cubas de acero, las cuales fueron cargadas a un 80% de su volumen para lograr una mayor superficie de contacto entre el líquido y orujos durante los ensamblajes.

La fermentación tuvo una duración de 7 a 8 días a una temperatura que osciló entre los 28°C y 30°C de temperatura. El vino se mantuvo en maceración post-fermentativa por 13 días, período durante el cual fueron degustados periódicamente para evaluar el momento óptimo para el descube.

Envejecimiento
Una vez efectuada la fermentación maloláctica, los vinos, cada variedad por separado, se introdujeron a barricas de Roble francés y americano donde permanecieron por un período de 9 meses. Una vez terminado el añejamiento se realizó la mezcla final buscando el complemento perfecto entre el Cabernet Sauvignon y el Carmènère.

NOTAS DE CATA
Este vino tiene un bello y profundo color violeta. En la nariz fruta madura, especias y madera se fusionan perfectamente entregando un maravilloso aroma. Su gran cuerpo, los taninos maduros y un largo y elegante final hacen de este vino un acompañamiento ideal para carnes, aves y queso.

Enólogo
Carlos Concha

