

UNDURRAGA

ESTABLISHED IN 1885



CABERNET SAUVIGNON SYRAH

ORIGEN

Valle del Rapel

VARIEDAD

60% Cabernet Sauvignon, 40% Syrah.

VENDIMIA Y VINIFICACIÓN

Cosecha

Fue realizada de manera manual en bins de 350 kgs.

Recepción

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

Fermentación

Se llevó a cabo por separado para cada variedad en cubas de acero inoxidable, las cuales fueron cargadas a un 80% de su volumen para lograr una mayor superficie de contacto entre líquido y orujos durante los remontajes. La fermentación tuvo una duración de 7 a 8 días a una temperatura que osciló entre 28°C y 30°C. Finalmente para lograr una buena estructura y complejidad, los vinos se dejaron en maceración postfermentativa con sus pieles durante 15 días.

Envejecimiento

Una vez realizada la fermentación maloláctica, los vinos permanecieron en forma separada, en barricas de Roble francés y americano por un período de 9 meses. Transcurrido este tiempo se realizó la mezcla final buscando el complemento perfecto entre el Cabernet Sauvignon y el Syrah.

NOTAS DE CATA

Este vino tiene un lindo color rojo rubí y una intensa y compleja nariz. En la boca, llena el paladar con sus potentes pero finos taninos y su acentuado gusto a frutos maduros. Es ideal con carnes, aves y quesos.

Enólogo

Carlos Concha

