

TITILLUM

UNDURRAGA



ORIGINAL

ORIGEN

Valle de Leyda
55% Chardonnay y 45% Pinot Noir.

VIÑEDOS

Suelos: Tanto las uvas Chardonnay como Pinot Noir provienen de pequeños cuarteles de viñedos en el Valle de Leyda, una reconocida sub región de San Antonio, a 14 kilómetros del Océano Pacífico. Enfriado por las brisas del Pacífico Sur y una bruma costera de verano que normalmente dura hasta el mediodía, el Valle de Leyda goza de un clima que alarga la temporada de crecimiento de la uva, asegurando una maduración lenta de los racimos y el desarrollo de sabores y aromas intensos y frescos.

Situado al oeste de la Cordillera de la Costa, los suelos del Valle de Leyda derivan directamente de la roca granítica en la región batolítica costera formada hace 200 millones de años durante el período Jurásico. El valle se caracteriza por sus suaves colinas y lomajes, cuyas laderas reciben la luz solar en

diferentes niveles de exposición. **Clima:** El invierno en general es seco, con pocas precipitaciones, y las temperaturas bajas. La primavera también es fría. El período de maduración es más frío, con temperaturas bajas durante octubre y noviembre. La temperatura máxima en general no supera los 23°C en diciembre y 26°C en enero.



ESPUMANTE | Chile
MÉTODO TRADICIONAL

TITILLUM

UNDURRAGA



ORIGINAL

VINIFICACIÓN

Recepción: La cosecha se realizó en forma manual en cajas de 12 kilos. Una vez seleccionada la uva, los racimos completos fueron colocados directamente en la prensa neumática.

Fermentación:

Primera fermentación

Se seleccionan uvas minuciosamente y se fermentan cada variedad en forma separada en cubas de acero inoxidable por un periodo entre 18 a 22 días, a temperaturas entre 16° y 17° C., para potenciar al máximo los aromas y gustos varietales. Una vez terminada la primera fermentación, que dan origen a los vinos base, el arte del enólogo está en realizar el corte, que busca potenciar las características de ambas variedades, formando cuvées excepcionales, cuyo carácter y nobleza permanecen intactos a lo largo de los años.

Segunda fermentación

El corte realizado, es embotellado y se le agrega el “Licor de Tiraje” (Liqueur de Tirage), compuesto principalmente por levaduras las cuales realizaran la segunda fermentación en el interior de la botella, produciendo delicadas y seductoras burbujas, denominado este proceso toma de espuma. Durante 18 meses las levaduras se mantienen en el interior, con el objeto de aportar la complejidad que busca el enólogo para este vino tan especial. Después de este período se efectúa el “removido” (remuage), es decir, se inclinan las botellas en forma progresiva, moviendo estas periódicamente, hasta quedar en forma vertical invertida, acumulándose las levaduras en el cuello; para eliminar estas se realiza el “deguelle” en el cual se congela el cuello, formando un tapón de hielo, en este momento se realiza la apertura de la botella, donde se extraerán las levaduras y se efectuará el taponado definitivo.

Descripción del producto: Bello color oro y elegante, pequeñas y finas burbujas, persistentes que forman una corona en la parte superior de la copa, el perlaje “titila” como finas estrellas. Finos aromas de frutas blancas, pera y fragantes duraznos.

Voluptuoso ataque en boca, complejo, aparecen notas de bizcocho, final afrutado de cuerpo y equilibrado.

Enólogos: Carlos Concha y Philippe Coulon.



ESPUMANTE | Chile
MÉTODO TRADICIONAL