

T.H.

Syrah
CAUQUENES, 2016

Notas del Enólogo

La vendimia 2016 en el valle del Maule se caracterizó por una baja de rendimiento de hasta un 30% con respecto a la temporada anterior lo que favoreció una mejor y homogénea madurez reflejado en racimos de uvas más pequeños. Además, no se vio afectada por las lluvias tempranas que asomaron en la zona central por lo que se obtuvo uvas sanas y de buena calidad. El resultado de esta añada es un intenso Syrah en el que predominan aromas a fruta negra como mora y grosella negra junto con notas especiadas y un sutil toque cárnico. En boca es jugoso y de concentrados sabores a berries maduros. Taninos amables y redondos, pero con carácter que otorgan estructura a este vino.

Vinificación

Las uvas fueron transportadas cuidadosamente a la bodega donde se realizó una rigurosa selección, velando por que sólo racimos maduros y sanos pasaran al despalillado. Se retiraron los granos aún sin madurar, demasiado asoleados o deshidratados. Tras la molienda, las uvas se sometieron a una maceración en frío bajo condiciones anaeróbicas antes de inocularse levaduras seleccionadas.

La fermentación se realizó a 27°C - 28°C durante 10 días, efectuándose diariamente tres a cuatro remontajes. Luego el vino permaneció en contacto con sus lías y orujos por otros 14 días para potenciar su estructura. Posteriormente fue guardado en barricas de roble francés, 25% de ellas nuevas, y criado durante 12 meses.

Viñedo

La zona de Cauquenes, perteneciente a la D.O. Maule se ubica a aproximadamente 400 kilómetros al sur de Santiago. El clima en esta zona es templado a cálido. Los veranos son por lo general cálidos y secos, con temperaturas promedio diarias de 28°C a 30°C y noches frías, con 8°C a 11°C. El otoño es frío, húmedo y el índice de precipitaciones acumuladas es de 250 mm y 500 mm, dependiendo del área. Las uvas provienen de nuestro viñedo plantado el año 2009. Se localiza a 5 Kms. al sur del pueblo de Cauquenes a orillas del río Tutuvén, el cual refresca las tardes cálidas que son costumbre en esta zona.



Notas Técnicas

Acidez Total: 3.62 g/l
PH: 3.47
Azúcar residual: 1.31 g/l
Alcohol: 14.3 %

Embotellado

27 de Noviembre, 2017
26.628 botellas producidas

Mapa

Latitud 30°00'36.87"S.
Longitud 71°20'28.42"W

Enólogo: Rafael Urrejola

UNDURRAGA

ESTABLISHED IN 1885

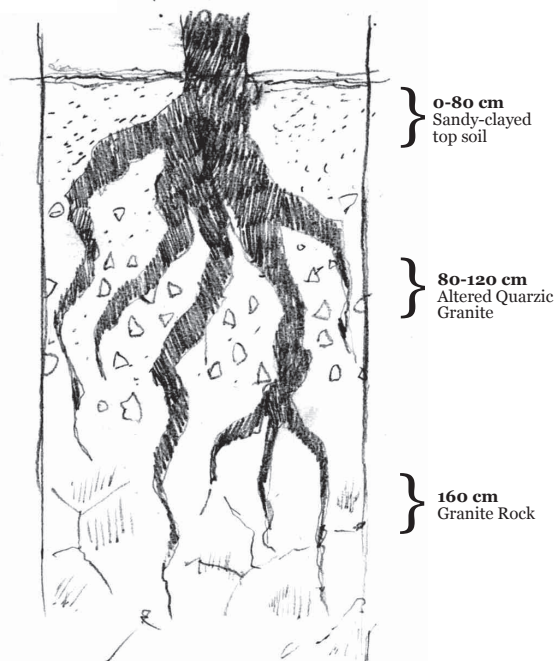
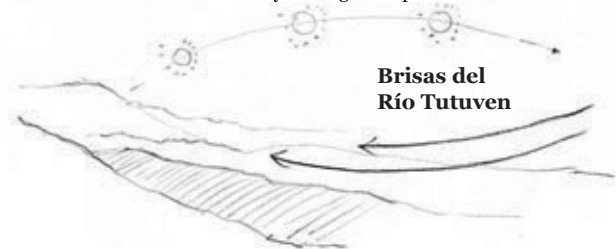
www.undurraga.cl

Posee suelos profundos y con una mezcla de texturas. Por un lado, en las capas más superficiales mayoritariamente encontramos arcillas, con altos contenidos de sílice; y por otro lado, en el subsuelo encontramos partículas parcialmente degradadas de granito e incluso, cuarzo. Estas características permiten una mayor capacidad de retención de agua, liberándola lentamente cuando la parra lo requiera. Estas condiciones especiales, determinan que el vino que producirán estas uvas sea: maduro, goloso, estructurado, complejo y de explosivo final.

Para este vino seleccionamos un pequeño terroir de 3.51 hectáreas de bajo rendimiento, sometido a un estricto control de riego durante el período de maduración. El rendimiento fue de sólo 2 kilos por cada planta, lo que provee de la necesaria concentración para un vino amplio y estructurado.

Cauquenes, Maule

Warm climate with cool evenings and considerable differences between day and night temperatures

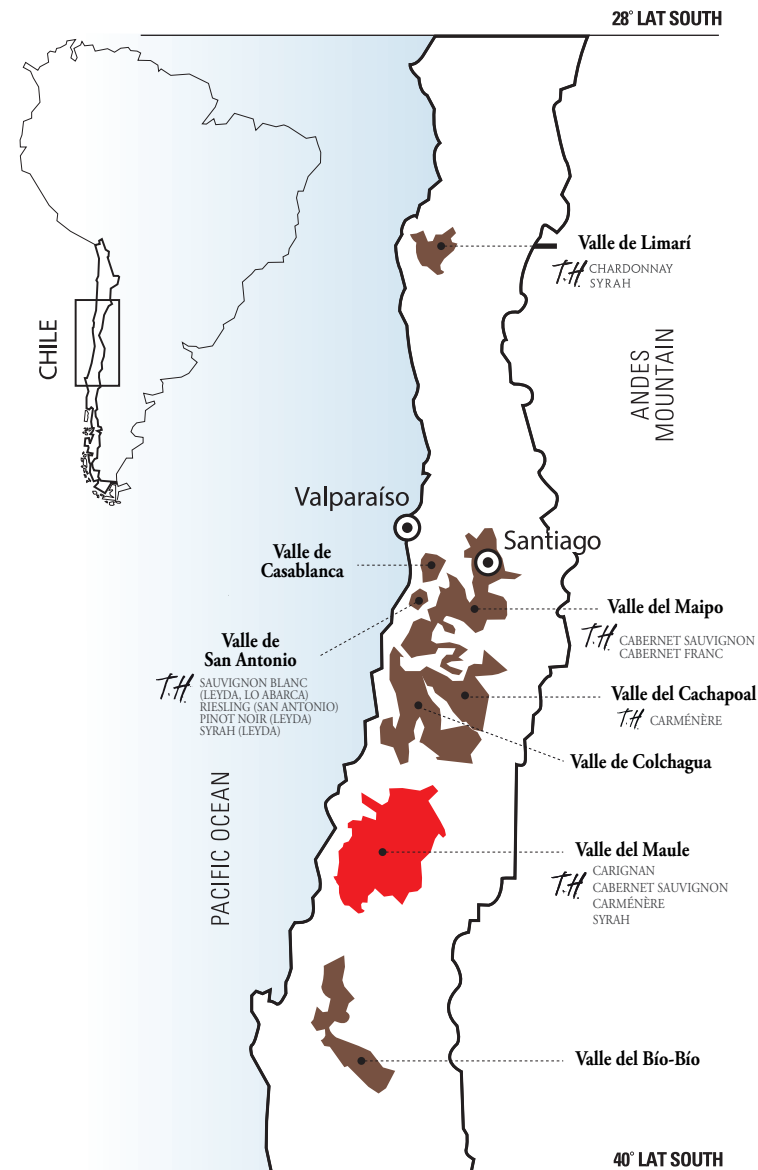


UNDURRAGA

ESTABLISHED IN 1885

www.undurraga.cl

T.H. Syrah
CAUQUENES, 2016



Si desea ubicar el origen de este cuartel, inserte las coordenadas:
VALLE DE CAUQUENES Latitude 30°00'36.87"S. Longitude 71°20'28.42"W
en el servidor de mapas de internet de su presencia.