

T.H.

Cabernet Sauvignon *CAUQUENES, 2017*

Notas del Enólogo

Las uvas fueron cosechadas a mano el 6 de abril. Luego son cuidadosamente transportadas a la bodega en cajas de 12 kilos. Durante su recepción se realiza una estricta selección, donde sólo los racimos maduros y sanos están aptos para ingresar a la cuba. En este contexto, es que se retiran los granos aún sin madurar, demasiado asoleados o deshidratados. Posterior a la molienda, el mosto y sus orujos se someten a una maceración en frío bajo condiciones anaeróbicas durante 7 días a temperaturas que fluctúan entre 4°C a 6°C. La fermentación se realiza a una temperatura de 27°C a 28°C durante 20 días, con tres remontajes diarios (mañana, tarde y noche). Luego, el vino permanece por otros 14 días en contacto con sus lías y orujos con el fin de promover su balance y estructura. Posteriormente, el vino se separa de sus orujos y es guardado en barricas de roble francés, 30% de ellas nuevas, y finalmente envejecido durante 14 meses.

Vinificación

Las uvas fueron cosechadas a mano el 6 de abril. Luego son cuidadosamente transportadas a la bodega en cajas de 12 kilos. Durante su recepción se realiza una estricta selección, donde sólo los racimos maduros y sanos están aptos para ingresar a la cuba. En este contexto, es que se retiran los granos aún sin madurar, demasiado asoleados o deshidratados. Posterior a la molienda, el mosto y sus orujos se someten a una maceración en frío bajo condiciones anaeróbicas durante 7 días a temperaturas que fluctúan entre 4°C a 6°C. La fermentación se realiza a una temperatura de 27°C a 28°C durante 20 días, con tres remontajes diarios (mañana, tarde y noche). Luego, el vino permanece por otros 14 días en contacto con sus lías y orujos con el fin de promover su balance y estructura. Posteriormente, el vino se separa de sus orujos y es guardado en barricas de roble francés, 30% de ellas nuevas, y finalmente envejecido durante 14 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



Nota Técnica

Acidez Total: 3,63 g/l

PH: 3,38

Azúcar Residual: 2,69 g/l

Alcohol: 14,6 %

Embotellado

21 de Noviembre de 2018.

Enólogo: Rafael Urrejola

UNDURRAGA

ESTABLISHED IN 1885

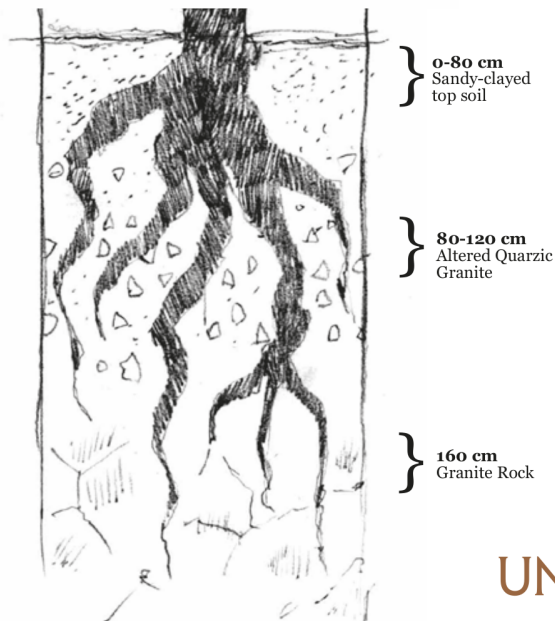
www.undurraga.cl

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. 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.

Seleccionamos para la producción de este vino un terroir de 6,45 hectáreas de bajo rendimiento, sometido a controles de riego durante el período de maduración. El rendimiento fue 2.23 kilos por planta, lo que favorece la concentración necesaria para lograr un vino de gran riqueza y apropiada madurez.

Cauquenes, Maule

Clima cálido con tardes frescas y gran oscilación térmica entre el día y la noche.



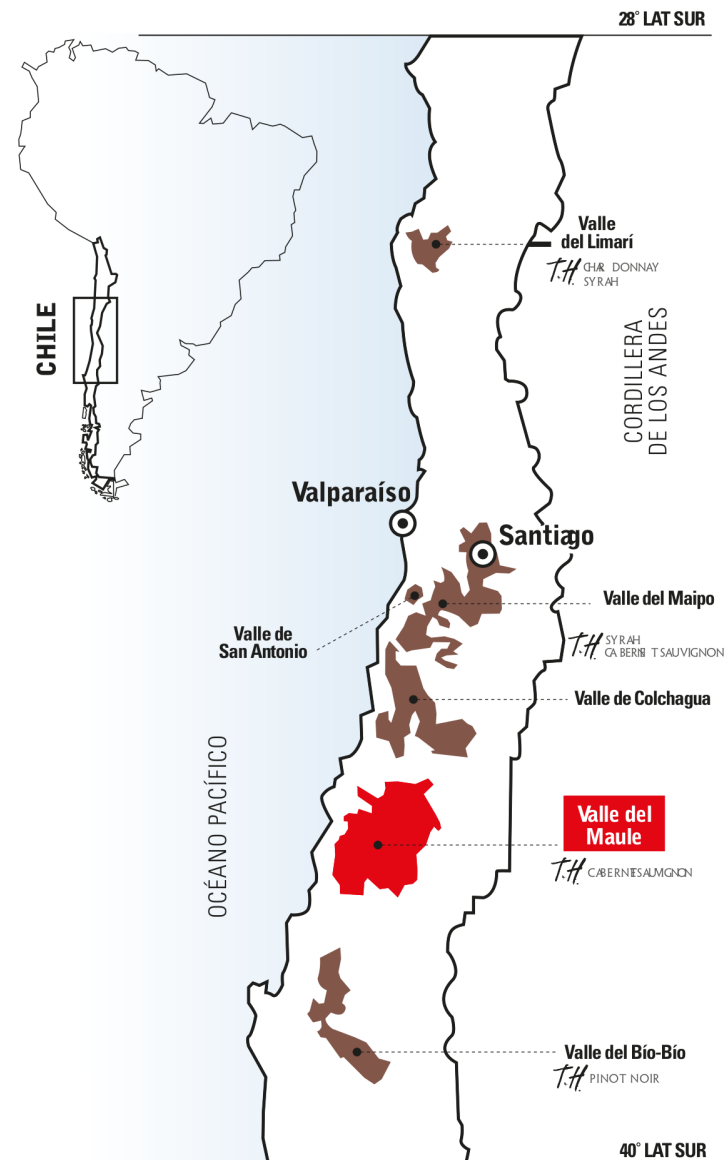
UNDURRAGA

ESTABLISHED IN 1885

www.undurraga.cl

T.H.

Cabernet Sauvignon
CAUQUENES, 2017



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