

# T.H. Rarities

**Garnacha-Cariñena  
Monastrell**  
*CAUQUENES 2017*

En nuestro constante esfuerzo por crear vinos con sentido de origen para la línea Terroir Hunter, a veces encontramos joyas escondidas. Un conjunto de barricas de vinos únicos y a veces inusuales vinos que en combinación con otros alcanzan gran equilibrio expresión y personalidad.

Estos hallazgos han originado los vinos T.H. Rarities; ensamblajes originales y excepcionales, vinos que van evolucionando y eventualmente cambiando añada tras añada. Vinos que nos representan y que nos conceden como enólogos ese amplio y personal espacio creativo que necesitamos.

Es un exclusivo ensamblaje cuyo vino nace en una colina de suelo granítico ubicada en Cauquenes. Estas cepas fueron injertadas sobre antiguas parras de País plantadas hacia el año 1940, cultivadas en sistema de "cabeza" y en régimen de secano.

## Notas del Enólogo

La vendimia 2017 fue cálida en comparación a un año normal en Cauquenes. Un invierno con baja pluviometría, sumado a una menor inducción floral, disminuyó el rendimiento por hectárea, induciendo mayor concentración y color en la uva.

El periodo de maduración estuvo acompañado de altas temperaturas, siendo enero, el mes más cálido, su temperatura máxima promedio fue de 31°C, situación que se mantuvo en febrero acelerándose de ésta manera la acumulación de azúcares. Pese a esto, en marzo, las temperaturas descienden, permitiendo una adecuada espera para la óptima madurez de la uva. Obteniéndose vinos frescos, muy concentrados, potentes, de mucha estructura y carácter.

Color rojo rubí vibrante. Tentadores aromas a frambuesa, ciruela, cerezas y mora, con intensos matices a flores silvestres, menta seca y un toque de cedro entremezclados con ligeras notas minerales. El paladar es profundo y concentrado, con agradable frescura y sabores a frutos negros, con equilibrada acidez y taninos finos estructurados que le otorgan un final aterciopelado y persistente.



## Notas Técnicas:

Acidez Total: 3,87 g/l  
PH: 3,28  
Azúcar Residual: 2,99 g/l  
Alcohol: 14,5 %

## Embotellado

1 de Marzo, 2019  
6.710 botellas producidas

Enólogo: Rafael Urrejola

**UNDURRAGA**

ESTABLISHED IN 1885

[www.undurraga.cl](http://www.undurraga.cl)

## Vinificación

Los racimos fueron recolectados a mano y depositados en bandejas de 12 Kg. Cada variedad se vinificó independientemente. Durante su recepción se realiza una estricta selección, donde sólo los racimos maduros y sanos están aptos para ingresar por gravedad a la cuba. Posterior a la molienda, las uvas son sometidas a una maceración pre fermentativa en frío durante aproximadamente 8-10 días, a temperaturas de 6°C-8°C, para obtener la mejor intensidad de color y concentración de aromas.

Posteriormente, se da paso a la fermentación alcohólica, la cual se realiza a 26°C – 28°C durante 20-25 días con levaduras nativas, efectuando diariamente tres remontajes para obtener el correcto nivel de taninos y color provenientes del hollejo. Luego, el vino se somete a una maceración post fermentativa, en contacto con sus orujos por otros 25-30 días para potenciar su estructura. A continuación, cada vino es trasegado a barricas de roble francés de 400 y 500 litros, de segundo uso. En ellas se desarrolla la fermentación maloláctica, para luego envejecer durante 12 meses.

Al final del proceso de envejecimiento, se hace el ensamblaje de este vino que es trasegado a un fudre de 50 hl, en donde envejece durante 12 meses adicionales. El tiempo total de crianza es de 24 meses, para así afinar la intensa estructura de taninos de cada lote.

Esta mezcla consiste en 65% Garnacha, 30% de Cariñena y 5% de Monastrell, variedades mediterráneas que, con armonía y sinergia, expresan totalmente el carácter de los vinos de la región de Cauquenes.

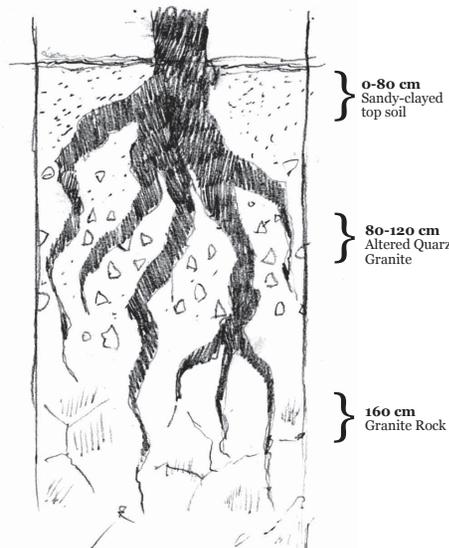
## Viñedos

Las uvas provienen de nuestro viñedo plantado en 1940 sobre unas laderas suaves, compuestas por granito y orientadas al sur. Se localiza a 20 km al noreste del pueblo de Cauquenes, en el Valle del Maule. Cultivadas con el antiguo sistema de conducción de cabeza, injertadas en parras de País con casi 70 años de edad, en secano.

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.

### Cauquenes, Maule

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



# UNDURRAGA

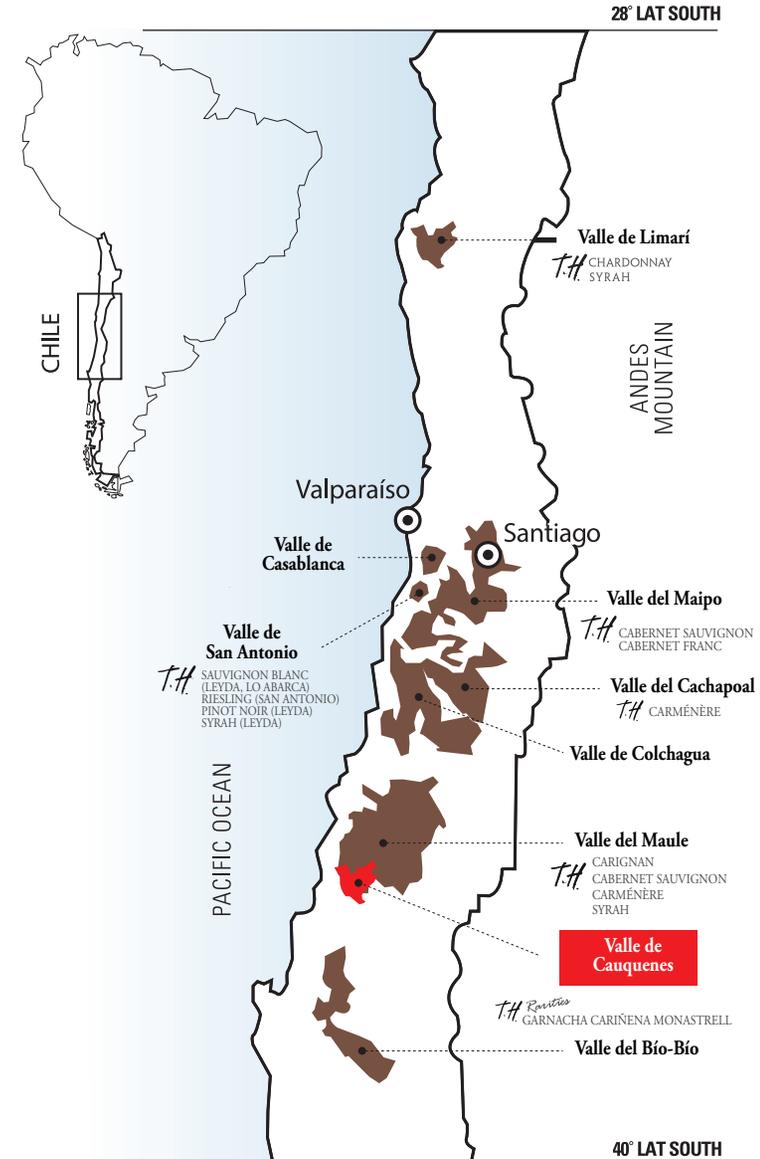
ESTABLISHED IN 1885

[www.undurraga.cl](http://www.undurraga.cl)

# T.H. Rarities

## Garnacha-Cariñena Monastrell

### CAUQUENES 2017



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.