

T.H.

Cabernet Franc MAIPO, 2015

Notas del Enólogo

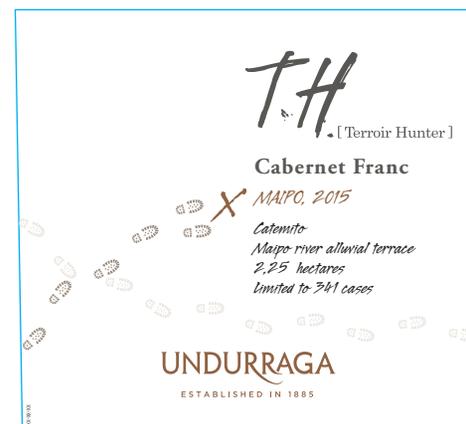
La añada 2015 en el Valle del Maipo fue más cálida que el promedio de los últimos años en el Valle del Maipo, situación que no afectó a los rendimientos esperados de la cosecha, no obstante las temperaturas fueron menores que las registradas en la temporada 2014, entregándole a esta añada una condición más fresca. Este vino mantiene su delicado carácter floral, en una versión algo más vertical y con taninos delicados.

De color rojo rubí intenso y gran limpidez, expresa frescos aromas a frutos negros como moras, arándanos y grosella entremezclados con toques florales como violetas. En boca es fresco, intenso y elegante, se perciben taninos firmes algo más marcados que otras añadas y verticales, con un paladar medio afrutado y untuoso. Final largo y persistente.

Vinificación

Las uvas de Cabernet Franc se cosecharon manualmente el 27 de Marzo y se transportaron cuidadosamente a la bodega en cajas 12 kg. Luego, son trasladadas cuidadosamente a la bodega donde se realiza una rigurosa inspección sobre una mesa de selección, velando por que sólo racimos maduros y sanos pasaran al despallado. En una segunda mesa de selección, se retiran los granos aún sin madurar, demasiado asoleados o deshidratados. Tras la molienda, las uvas se sometieron a una maceración pre-fermentativa bajo condiciones anaeróbicas a 6-8°C por 6 días.

La fermentación se realizó a 27°C – 28°C durante 14 días, efectuándose diariamente tres remontajes. El vino permaneció en contacto con sus lías y orujos por otros 15 días para potenciar su estructura. Este vino es una mezcla exclusiva de barricas de 225 litros de segundo uso en donde el floral y bien estructurado Cabernet Franc se suaviza con un toque fresco de Merlot. Posteriormente, se guarda en barricas de roble francés, y envejecido durante 16 meses.



Notas Técnicas

Acidez Total: 3,38 g/l
PH: 3,49
Azúcar residual: 2,69 g/l
Alcohol: 14,2 %

Embotellado

21 de Octubre, 2016
4.096 botellas producidas

Mapa

Latitud 33°41'38.92"S.
Longitud 70°34'6.72"W

Enólogo: Rafael Urrejola

UNDURRAGA

ESTABLISHED IN 1885

www.undurraga.cl

Viñedo

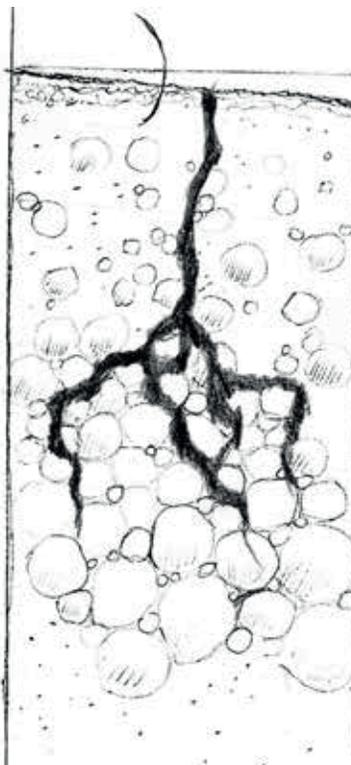
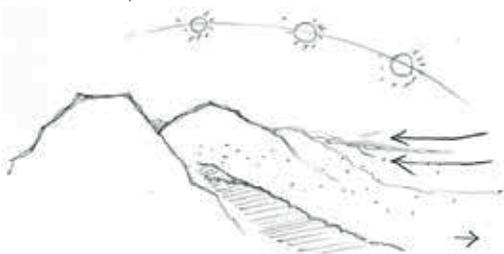
Las uvas de Cabernet Franc se obtuvieron de un viñedo seleccionado plantado exclusivamente para esta gama en el área de Catemito, sobre la tercera terraza aluvial originada en el río Maipo. Las temperaturas diarias en esta área durante el verano son más bajas que en el resto del Valle del Maipo, disminuyendo sustancialmente en marzo y abril, proporcionando las condiciones ideales para que los taninos maduren por completo y para que se conserven los aromas y sabores frescos.

Esta terraza aluvial se formó en el periodo Holoceno, hace aproximadamente 10.000 años. El suelo tiene una textura mixta arenosa-arcillosa y una alta presencia de grava, lo que da como resultado un buen drenaje y, posteriormente, un vigor equilibrado y rendimiento en el viñedo.

Para este vino, seleccionamos este terroir de bajo rendimiento de 2.25 hectáreas, que fue sometido a un suministro controlado y limitado de agua durante el proceso de maduración. El rendimiento resultante fue de 1.3 kg por cepa, proporcionando la concentración necesaria para un vino rico y maduro. Las vides tienen 13 años y se plantan en sus propias raíces.

Alto Maipo

Mediterranean climate influenced by the Andes, at an altitude of 700 m.



40 cm
Clayey
sandwith
gravels

Alluvial
terrace
with 75%
stones and
clayey sand
matrix

UNDURRAGA

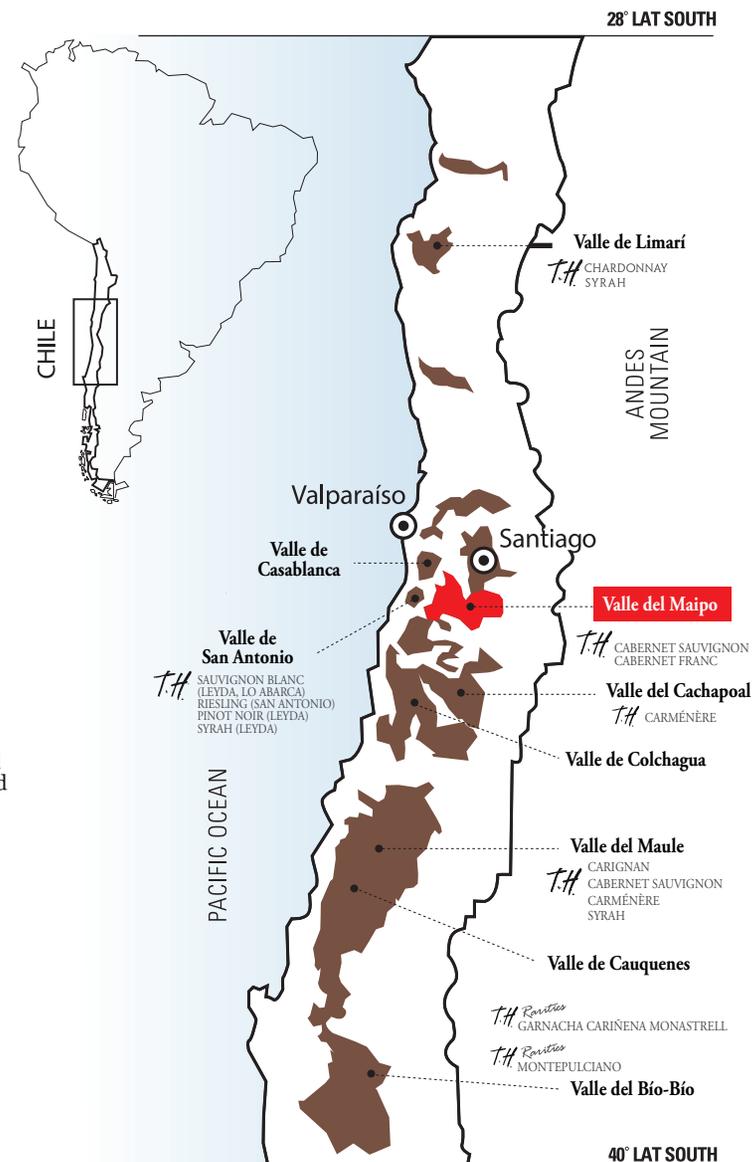
ESTABLISHED IN 1885

www.undurraga.cl

T.H.

Cabernet Franc

MAIPO, 2015



Si desea ubicar el origen de este cuartel, inserte las coordenadas:
VALLE DEL MAIPO Latitud 30°00'36.87"S. Longitud 71°20'28.42"W
 en el servidor de mapas de internet de su preferencia.