

T.H.

Pinot Noir MAUECO, 2017

Notas del Enólogo

Este Pinot Noir corresponde a la primera añada que se envasa de este viñedo, después de varios años de experimentación. La cosecha 2017 en particular se presentó más cálida que lo habitual, permitiendo una madurez plena y temprana de las uvas.

Es así como este vino presenta interesantes notas minerales y aromas a pólvora que se aprecian inicialmente. En profundidad, aparecen delicados aromas a frutas rojas, guindas, suaves hierbas silvestres, toques terrosos y sutiles notas ahumadas. Presenta un cuerpo medio y una buena estructura tánica junto con una vibrante acidez mineral que le otorga tensión al paladar y un retrogusto frutal muy persistente.

Vinificación

Las uvas fueron cosechadas a mano el 21 de Marzo. Luego fueron cuidadosamente transportadas y rigurosamente seleccionadas en la bodega, donde se realizó una selección y se retiraron los granos aún sin madurar, demasiado asoleados o deshidratados, velando por que sólo uvas maduras y sanas pasaran a la cuba de fermentación.

Tras el despalillado, la uva fue sometida a un breve proceso de maceración en frío a 6-8°C durante 5 días. Durante este tiempo, se produjo la extracción enzimática del color y una primera fermentación al interior de la baya, lo cual preestablece un perfil aromático afrutado especialmente prominente en el vino. Posteriormente se realizó la fermentación alcohólica a 25°C - 27°C durante 12 días, realizando pisoneos suaves diariamente. El vino permaneció en contacto con sus lías y orujos durante otros 4 días para potenciar su estructura. Luego, se realizó el trasiego del 100% del mosto a una selección de barricas de roble francés, (de 2° y tercer uso) donde se realizó la fermentación maloláctica y el vino fue criado por 12 meses.



Notas Técnicas

Acidez Total: 3,44 g/l
PH: 3,45
Azúcar Residual: 2,09 g/l
Alcohol: 13,6 %

Embotellado

18 de Abril 2018
4.148 botellas producidas

Enólogo: Rafael Urrejola

UNDURRAGA

ESTABLISHED IN 1885

www.undurraga.cl

Viñedo

Las uvas provienen de un viñedo situado en la zona de Traiguén en el Valle de Malleco. Es una región nueva y extrema para las cepas de clima frío de alta calidad, localizada a 565 km., al sur de Santiago y a 80 km. en línea recta del Océano Pacífico. Son suelos trumaos, oscuros y profundos, los cuales retienen mucha humedad dado la alta presencia de arcillas y además, tiene la particularidad de que el suelo al ser plástico (moldeable) las raíces penetran con mayor facilidad.

Entre las características topográficas de esta zona, destaca la presencia de cerros aislados y de cordones o cadenas montañosas que emergen del llano, en la Cordillera de la Costa. Un clima templado oceánico, lo que determina una buena oscilación térmica; condición muy favorable para la producción vitivinícola orientada a la buena maduración y alta calidad. La temperatura promedio es de 10.8 °C, propiciando la lenta maduración de las uvas, Chardonnay y Pinot Noir, y el desarrollo de sabores y aromas frescos e intensos, además de un bajo contenido potencial de alcohol.

El índice anual de precipitación media aproximada es de 1426 mm; por lo que hay muy baja necesidad de riego. Según el año, se requiere hacer control de heladas. Seleccionamos para la producción de este vino un terroir de 2,2 hectáreas de bajo rendimiento, sometido a controles de riego durante el período de maduración. El rendimiento fue 1 a 1.2 kilos por planta, lo que favorece la concentración necesaria para lograr un vino de gran riqueza y apropiada madurez.

Las vides tienen 11 años de antigüedad y están plantadas a pie franco. El viñedo se maneja con coberteras vegetales en su entre hilera; consumidores de importante volumen de agua del suelo y que ayuda a reducir y controlar su vigor.

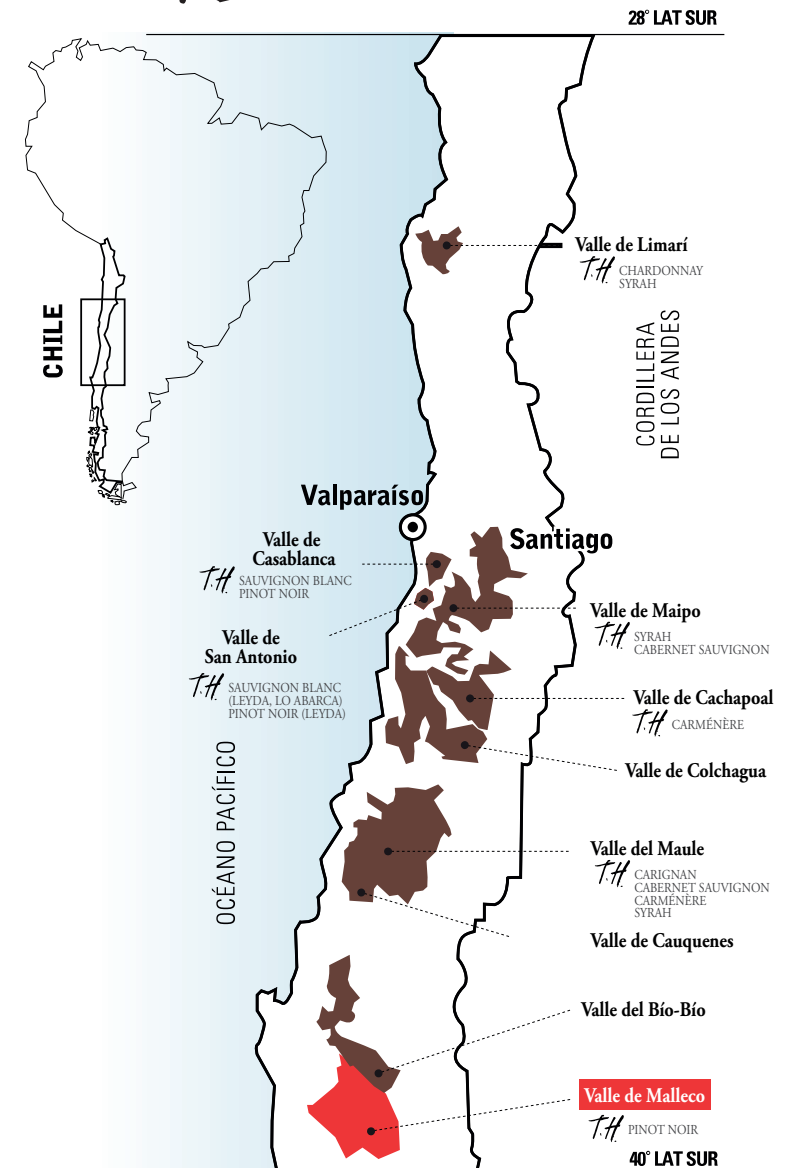
UNDURRAGA

ESTABLISHED IN 1885

www.undurraga.cl

T.H.

Pinot Noir
MALLECO, 2017



Si desea ubicar el origen de este cuartel, inserte las coordenadas:
Latitude 37°33'S Longitude 38°55"S
en el servidor de mapas de internet de su preferencia.