

# T.H.

## Sauvignon Blanc

UMARI, 2018

### Notas del Enólogo

La añada 2018 en Fray Jorge puede ser considerada como una de las más frías de los últimos años. Estuvo principalmente marcada por un invierno y una primavera muy seca, como es habitual en la zona, y por un verano con mayor nubosidad y menores temperaturas de lo normal.

Debido a esto, este Sauvignon Blanc muestra una expresión única. Gran intensidad aromática, cítrica y herbal propio de la cepa junto a una profundidad intrigante. Delicadas notas minerales, pólvora, en equilibrio con aromas frutales como limas y mandarinas. En boca es fresco, mineral y de gran personalidad, con un paladar vibrante reflejando el carácter único de su origen, complementado por una textura suave y cremosa, que otorga al vino gran energía y excelente potencial de guarda.

### Vinificación

Las uvas fueron cosechadas a mano el 09 de marzo. Luego fueron transportadas y rigurosamente seleccionadas en la bodega, asegurando que sólo racimos maduros pasaran directamente a un prensado suave. El jugo escurrido y ligeramente prensado fue enfriado a 6-8°C y decantado en frío por 48 horas.

A continuación, el mosto es trasegado a estanques de acero inoxidable donde se deja fermentar a baja temperatura (14°C - 16°C) durante 15 días. Posterior a su fermentación, el vino fue criado sobre sus lías en los mismos estanques por 8 meses, con el fin de darle una mayor estructura y balance en boca. Es así como se logra un vino profundo y de gran carácter en nariz, notoriamente marcado por su interacción con la roca calcárea y su cercanía al Océano Pacífico.



### Notas Técnicas

Acidez Total: 4.13 g/l  
PH: 3.29  
Azúcar residual: 1.37 g/l  
Alcohol: 13.8 %

### Embotellado

7 de Marzo de 2019  
6,824 botellas producidas

### Mapa

Latitud 30°39'46.26"S  
Longitud 71°34'46.52"W

Enólogo: Rafael Urrejola

# UNDURRAGA

ESTABLISHED IN 1885

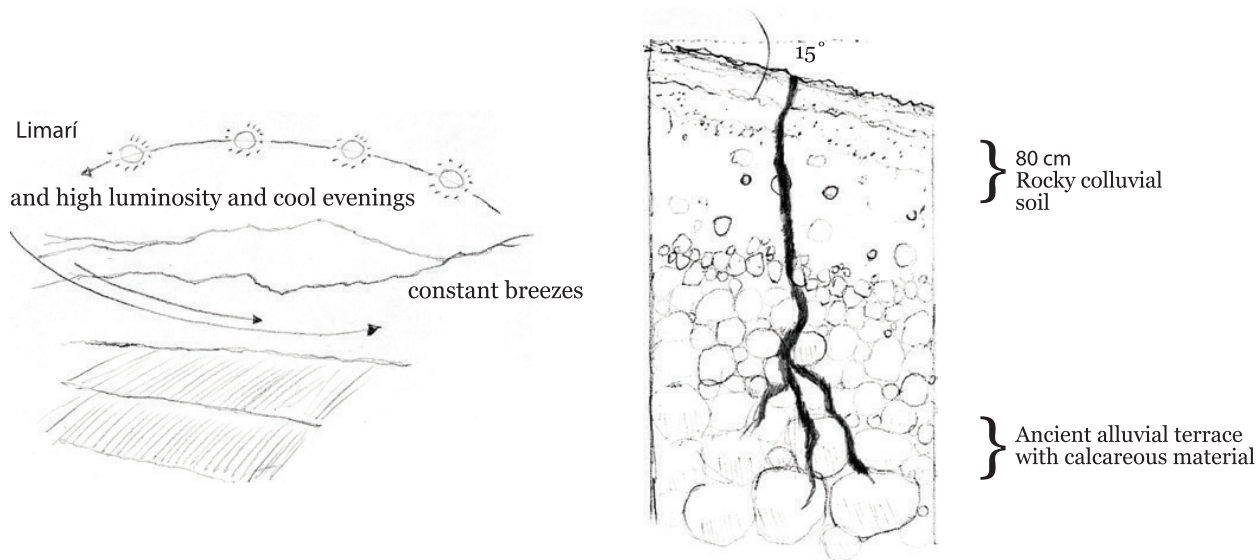
[www.undurraga.cl](http://www.undurraga.cl)

## Viñedo

Las uvas provienen de un viñedo muy especial, Fray Jorge, situado en la costa del Valle del Limarí, una región relativamente nueva para los vinos de alta calidad, ubicada 380 kms. al norte de Santiago. Esta región tiene un clima semi-árido con influencia marina, mañanas brumosas, tardes ventosas, noches frescas y una gran luminosidad en días despejados. La temperatura normal de enero a marzo raramente supera los 25°C, debido a la influencia del Océano Pacífico que entra al valle como una brisa constante, creando las condiciones ideales para un proceso de lenta maduración y la preservación de aromas y sabores frescos en las uvas. Las precipitaciones anuales son escasas y fluctúan entre 30 y 100 mm.

Este cuartel está situado al lado del Parque Nacional Fray Jorge, declarado una Reserva Mundial de la Biosfera por Unesco, y está ubicado en la ribera norte del río Limarí, a sólo 12 kms. del Océano Pacífico. Adicionalmente, lo aún más particular de este viñedo es que está emplazado sobre una antigua terraza marina, de roca calcárea activa, lo que le otorga una distintiva dimensión mineral al vino. Para el vino se seleccionó este pequeño cuartel con parras de Sauvignon Blanc, de clon Davis 1, plantadas en 2006.

El rendimiento alcanzó solamente 1.5 Kg. de uva por planta, otorgando la concentración necesaria para el vino.



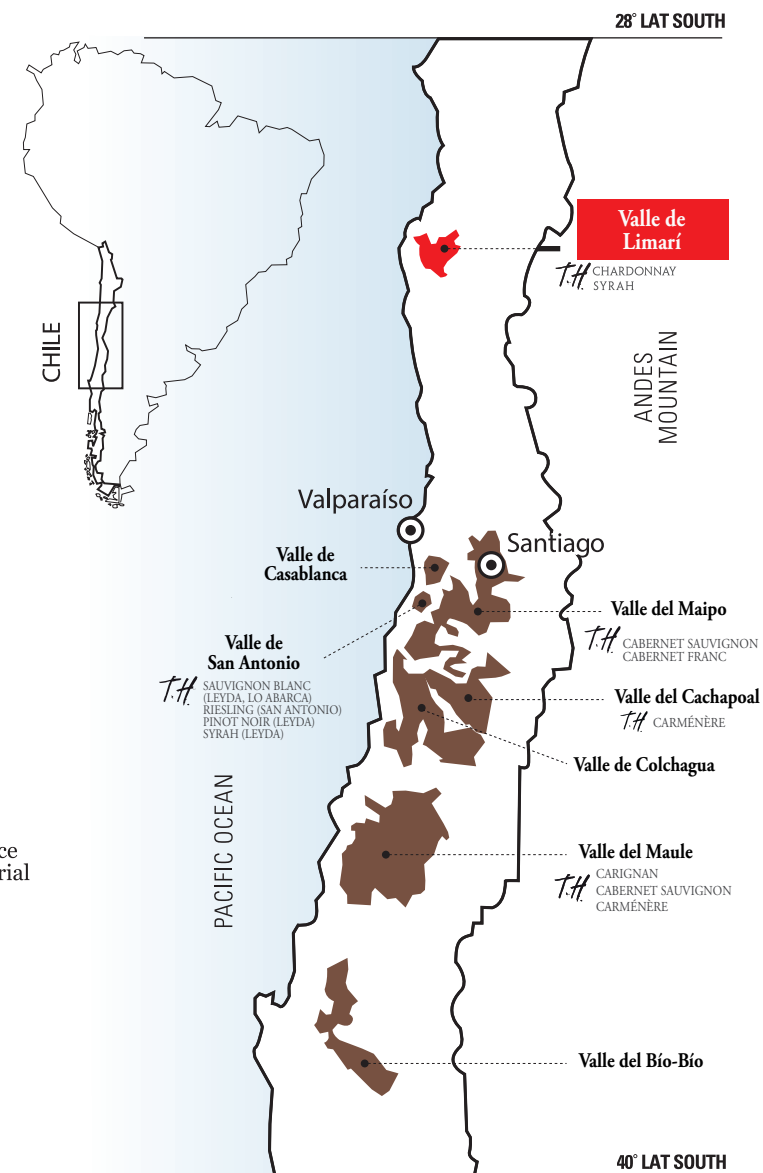
# UNDURRAGA

ESTABLISHED IN 1885

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

# T.H. Sauvignon Blanc

Limarí, 2018



Si desea ubicar el origen de este cuartel, inserte las coordenadas:  
Lat. 30°39'46.26"S. Longitud 71°34'46.52"W  
en el servidor de mapas de internet de su preferencia.