

UNDURRAGA

Undurraga Aliwen Reserva Cabernet Sauvignon 2014

Viña Undurraga
Vale do Maipo / Chile

www.undurraga.cl



SOBRE O PRODUTOR:

A origem da Viña Undurraga remonta ao ano de 1879, quando Francisco Undurraga Vicuña iniciou o planejamento da vinícola e a importação de insumos e know-how europeus. Em 2006, a Undurraga foi incorporada pela Vinos del Pacífico (Cia. familiar chilena), que deu início uma profunda e corajosa mudança na qualidade, estilo e posicionamento da marca. Em 2007 uma nova adega para produção de vinhos premium foi construída. Novos vinhedos foram adquiridos, aumentando a área de plantio de 600 para 1800 hectares. Novas linhas de vinhos foram criadas: Aliwen, Sibaris e T.H. (Terroir Hunter = Caçador de Terroir, o projeto enológico mais premiado do Chile).

E, assim, um novo ciclo de sucesso teve início. A Undurraga foi eleita pela Associação Vinos de Chile a "Vinícola do Ano 2012". Neil Martin, crítico da Wine Advocate concedeu a oito vinhos da Undurraga 90 ou mais pontos (#204, dez/12). Os críticos brasileiros também têm feito excelentes avaliações dos novos vinhos da Undurraga, graças à inovação e qualidade.

SOBRE O VINHO:

Aliwen significa "árvore sagrada" na língua do povo Mapuche. Este puro Cabernet Sauvignon combina frutas de dois vales chilenos que têm especial vocação para o cultivo dessa cepa: Maipo e Colchagua. Frutado, com elegante toque de carvalho e taninos polidos.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS:

Tipo: tinto seco.

Uva(s): Cabernet Sauvignon (70% Maipo e 30% Colchagua); colheita manual.

Vinificação: maceração pré-fermentativa a frio durante 2 dias e fermentação alcoólica em tanques de aço inoxidável sob temperatura controlada.

Amadurecimento: 70% do vinho em barricas de carvalho francês e americano por 9 meses.

Gradação alcoólica: __%

Acidez: __ g/l.

Açúcar Residual: __ g/l.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

Cor: vermelho-rubi intenso e brilhante.

Aroma: de frutas negras e vermelhas, pimenta negra, ervas e especiarias doces.

Sabor: na boca tem boa densidade e estrutura, acidez equilibrada, taninos de textura polida, é rico em notas de frutas negras, especiarias e possui um persistente final.

SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:

Ideal para acompanhar carnes vermelhas, massas com molhos escuros e queijos de massa dura.

Servir a 16-18°C.

PREMIAÇÕES:

- 2013: WE87 / Descorchados 89

- 2012: La Cav 90

- 2011: GP91 / IWC88 / La Cav 89