

UNDURRAGA

Undurraga Aliwen Reserva Pinot Noir 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 iniciou 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. O Aliwen Pinot Noir é produzido com uvas da região costeira de Leyda - uma das melhores zonas chilenas para a Pinot Noir - e da porção costeira do Vale do Maipo, a zona mais fria desse vale. Eis um delicioso Pinot Noir para o consumo cotidiano, frutado, suculento e macio.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS:

Tipo: tinto seco.

Uva(s): Pinot Noir (60% Leyda e 40% Maipo Costa); colheita manual.

Vinificação: maceração pré-fermentativa a frio (8-10°C) durante 3 dias e fermentação alcoólica em tanques de aço inoxidável sob temperatura controlada (25-27°C).

Amadurecimento: em barricas de carvalho francês e americano (de 2º e 3º uso) por 6 meses.

Gradação alcoólica: __%

Acidez: __ g/l.

Açúcar Residual: __ g/l.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

Cor: vermelho-cereja brilhante.

Aroma: de frutas vermelhas maduras, como cereja e amora, e ervas aromáticas.

Sabor: na boca é suculento, fresco, com gostosa acidez, médio-corpo, notas de fruta vermelha e ervas, e persistente final.

SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:

Aves de carne escura, como pato e codorna; carnes vermelhas grelhadas e queijos de massa mole.

Servir a 15-16°C.

PREMIAÇÕES:

- 2012: WE87

- 2010: RP87