

UNDURRAGA

Undurraga Founder's Collection Cabernet Sauvignon 2010

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:

Don Francisco Undurraga Vicuña fundou a Viña Undurraga em 1885. Desde a primeira colheita, e por muitos anos, guardou seus melhores vinhos para ocasiões especiais. Em honra a essa tradição, nasceu a linha Founder's Collection, a Reserva Privada da Viña Undurraga. O Founder's Collection Cabernet Sauvignon é produzido com uvas de plantas com mais de 35 anos do vinhedo histórico da Undurraga, o "Fundo Santa Ana", no Vale do Maipo, um *terroir* fantástico para esta cepa.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS:

Tipo: tinto seco.

Uva(s): Cabernet Sauvignon (Maipo); colheita manual.

Vinificação: em tanques de aço inox com controle de temperatura (28-30°C); maceração pós-fermentativa durante 20-25 dias para ganhar estrutura..

Amadurecimento: 16 meses em barricas de carvalho francês, mais, no mínimo, 12 meses em garrafa.

Gradação alcoólica: ~14,0%

Acidez: __ g/l. (pH __)

Açúcar Residual: __ g/l.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

Cor: vermelho-rubi profundo.

Aroma: clássico, elegante e expressivo, com notas de cassis, amora negra, violeta, sândalo, especiarias doces e picantes, café, nuances de violeta, ervas, minerais e terra úmida.

Sabor: na boca é refinado, denso, encorpado, com taninos ativos, mas de textura polida, gostoso frescor, saboroso, pleno de frutas negras e especiarias. Um clássico!

SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:

Ideal para acompanhar carnes vermelhas, como cordeiro, carnes de caça e queijos de massa dura.
Servir a 16-18°C.

PREMIAÇÕES:

- 2010: Descorchados 92
- 2007: W&S93
- 2006: RP91+