

# UNDURRAGA

## Undurraga Sibaris Gran Reserva Chardonnay 2016

Viña Undurraga  
Vale do Maipo / Chile

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

Sybaris era o nome de uma antiga colônia portuária grega no sul da Itália; próspera e famosa pelo seu povo alegre, festivo e adorador das coisas boas da vida, como o vinho. O Sibaris Chardonnay é produzido com uvas do vinhedo Fundo Lomas de Leyda, situado no frio Vale de Leyda. Um elegante Chardonnay chileno, pleno de fruta cítrica, acidez vibrante e persistência.

### INFORMAÇÕES TÉCNICAS:

**Tipo:** branco seco.

**Uva(s):** Chardonnay; colheita manual.

**Vinificação:** cachos prensados inteiros; fermentação alcoólica iniciada (~ 2 dias) em tanques de aço inoxidável sob temperatura controlada; em seguida, o vinho é transferido para barricas de carvalho francês (225, 228 e 300l.) onde a fermentação é concluída cerca de 14 dias depois.

**Amadurecimento:** 9 meses *sur-lie* (sobre as borras) em barricas de carvalho francês.

**Gradação alcoólica:** \_\_\_%

**Acidez:** \_\_\_ g/l.

**Açúcar Residual:** \_\_\_ g/l.

### NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

**Cor:** amarelo intenso e brilhante.

**Aroma:** intenso e complexo, com notas de casca de fruta cítrica, pera, pêssego branco, notas florais, nuances de mel, expressiva mineralidade e sutis toques de carvalho.

**Sabor:** na boca apresenta bela densidade, delicioso e intenso frescor, muita fruta amarela e cítrica, nuances minerais e um persistente final.

### SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:

Delicioso com saladas, pratos de peixes, frutos do mar crus (sushis, sashimis...), grelhados ou cozidos, pizzas e massas a base de queijos e vegetais, e queijos de massa mole.  
Servir a 08-10°C.

### PREMIAÇÕES:

- 2015: Ouro no CMB 2016 / WE89 / Descorchados 88

- 2010: WE88