

UNDURRAGA

Undurraga T.H. Carménère Peumo 2011

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:

A sigla T.H. significa **Terroir Hunter** (Caçador de Terroir) e o conceito a embasar essa linha de vinhos é o da busca pelo *terroir* ideal (a combinação de clima, solo, subsolo e relevo) para cada variedade de uva. As uvas deste T.H. Carménère procedem de um vinhedo de 4,05 ha. plantado em "pé franco" em um solo de argila vermelha sobre rocha granítica decomposta na região de Peumo, na zona ocidental do Vale de Cachapoal, reconhecida por produzir os melhores vinhos de Carménère do Chile.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS:

Tipo: tinto seco.

Uva(s): Carménère; colheita manual (1,5 kg. de uva por planta).

Vinificação: em tanques de aço inox com controle de temperatura.

Amadurecimento: 12 meses em barricas de carvalho francês (20% novas).

Gradação alcoólica: 14,1%

Acidez: 3,68 g/l. (pH 3,65)

Açúcar Residual: 2,69 g/l.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

Cor: vermelho-púrpuro intenso.

Aroma: elegante e típico; num primeiro momento brotam as notas de ervas e especiarias, que dão lugar a uma expressão intensa de frutas vermelhas frescas, como framboesa e amora, acompanhadas de notas sutis de carvalho, chocolate negro e alcaçuz.

Sabor: na boca é elegante, de médio-corpo, suculento, fresco por sua acidez viva, com taninos de textura aveludada e exibe um persistente final.

SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:

Ideal para acompanhar carnes vermelhas, aves de carne escura (pato, codorna, avestruz), massas com molhos escuros e queijos de massa dura.

Servir a 16-18°C.

