

# UNDURRAGA

## Undurraga T.H. Chardonnay West Limarí 2011

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, Sibarís 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. Esse T.H. Chardonnay é produzido com uvas do oeste do Vale de Limarí, região de clima semiárido e com influência marinha do frio Pacífico Sul, resultando em manhãs brumosas, tardes ventiladas, noites frescas, céus claros e intensa luminosidade. O vinhedo de 2,39 ha. está sobre um leito de aluvião, pedregoso e com subsolo calcário.

### INFORMAÇÕES TÉCNICAS:

**Tipo:** branco seco.

**Uva(s):** Chardonnay; colheita manual (2 kg. de uva por planta).

**Vinificação:** com leveduras nativas e em barricas borgonhesas de carvalho francês (10% novas).

**Amadurecimento:** 10 meses *sur-lie* nas barricas borgonhesas de carvalho francês.

**Gradação alcoólica:** 13,7%

**Acidez:** 4,02 g/l. (pH 3,28)

**Açúcar Residual:** 1,82 g/l.

### NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

**Cor:** amarelo intenso e brilhante.

**Aroma:** elegante e complexo, com notas frutadas de damasco, pêssego, abacaxi e limão, nuances florais, minerais, de especiarias doces e um fino toque de carvalho.

**Sabor:** na boca é denso, mas muito equilibrado, com sabores frutados, toques tostados do contato *sur-lie* e das barricas, delicioso frescor e com final superpersistente. Um vinhaço!

### 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:**  
- 2011: WA92

