

UNDURRAGA

Undurraga T.H. Sauvignon Blanc Lo Abarca 2013

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. O T.H. Sauvignon Blanc é produzido com uvas de um pequeno vinhedo de 2,18 ha. de solo rochoso-granítico do vale de Lo Abarca (em San Antonio), a apenas 4km do Pacífico, onde os nevoeiros matinais são longos e as tardes ensolaradas e frias. 2013 foi uma safra marcada fortemente pela influência do Oceano Pacífico, ou seja, muito fresca.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS:

Tipo: branco seco.

Uva(s): Sauvignon Blanc (~5% com botrytis); colheita manual.

Vinificação: 75% em tanques de aço inox e 25% em tonéis de carvalho francês de 500L.

Amadurecimento: 5 meses *sur-lie*; 75% nos tanques de inox e 25% nos tonéis de carvalho.

Gradação alcoólica: 13,5%

Acidez: 4,93 g/l. (pH 2,97)

Açúcar Residual: 1,8 g/l.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

Cor: amarelo-palha esverdeado e brilhante.

Aroma: profundo, complexo e intrigante, com notas de frutas cítricas maduras, como lima e limão, que se mesclam a nuances de grama, arruda, erva-doce, minerais e algo de pólvora.

Sabor: na boca é amplo e estruturado, com um frescor vibrante, notas cítricas e salinas, lembrando pedra; sua mineralidade lhe dá persistência e caráter. Delicioso e intrigante!

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 cabra.

Servir a 08-10°C.

PREMIAÇÕES:

- 2013: Descorchados 95

- 2011: WA89

- 2009: WA88 / WE90 / Ouro e Troféu de Melhor Sauvignon Blanc do Mundo no DWWA 2009

