

# UNDURRAGA

## Undurraga Aliwen Reserva Caménère 2015

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:

Aliwen significa árvore na língua do povo Mapuche. Este Aliwen mescla as duas uvas tintas mais emblemáticas do Chile. Produzido majoritariamente com Carménère de vinhedos do Vale do Rapel, é moderno, com perfeito equilíbrio entre fruta madura e carvalho, tem bela estrutura e taninos sedosos.

### INFORMAÇÕES TÉCNICAS:

**Tipo:** tinto seco.

**Uva(s):** 85% Carménère e 15% Malbec (Rapel); colheita manual.

**Vinificação:** em tanques de aço inoxidável sob temperatura controlada (28°C) e maceração pós-fermentativa durante 10 dias para extrair mais nuances frutadas.

**Amadurecimento:** 70% do vinho em barricas usadas (2º e 3º uso) de carvalho francês, americano e húngaro durante 9 meses.

**Gradação alcoólica:** \_\_\_%

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

**Açúcar Residual:** \_\_\_ g/l.

### NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

**Cor:** vermelho-violáceo intenso e brilhante.

**Aroma:** de frutas vermelhas maduras, especiarias picantes, ervas, tabaco, café e carvalho.

**Sabor:** na boca tem boa densidade e estrutura, acidez fresca, taninos finos, fruta madura, especiarias picantes, ervas e persistente final.

### SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:

Ideal para acompanhar carnes vermelhas, massas com molhos escuros e queijos de massa dura.

Servir a 16-18°C.

### PREMIAÇÕES:

- 2014: Ouro no CMB 2016

