

UNDURRAGA

Undurraga Late Harvest 2015

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:

O Undurraga Late Harvest é, claramente, um vinho inspirado nos icônicos Sauternes. Ele é fruto de uvas do vale do Maipo, colhidas sobremaduras – cerca de 70 dias após o período da colheita normal –, afetadas pelo fungo *botrytis cinerea* e criteriosamente selecionadas. Um delicioso vinho doce, digno da sua inspiração e com uma relação preço/qualidade rara.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS:

Tipo: branco doce.

Uva(s): 50% Sauvignon Blanc e 50% Semillon; colheita manual.

Vinificação: em tanques de aço inoxidável sob temperatura controlada (17-19°C).

Amadurecimento: 6 meses em barricas de carvalho francês.

Gradação alcoólica: 12,5%

Acidez: __ g/l.

Açúcar Residual: __ g/l.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

Cor: amarelo-dourado e brilhante.

Aroma: intenso e límpido, lembrando compota de frutas cítricas e amarelas, como laranja, tangerina, grapefruit e damasco, complementadas por nuances de mel, flores, ervas e o clássico e elegante toque da *botrytis*.

Sabor: na boca é vibrante, com acidez e doçura em perfeito equilíbrio, respeitável densidade e estrutura, notas de frutas cítricas em compota e mel. Persistente e límpido.

SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:

Delicioso para acompanhar sobremesas como creme brûlée, doces com frutas cítricas e cremes com toque de baunilha, queijos azuis (gorgonzola, roquefort, stilton...) e também foie gras, patês de fígado...

Servir a 08-10°C.

