

T.H.

## Sauvignon Blanc

CASABLANCA, 2012

### notas de cata

Maduro y exuberante Sauvignon Blanc, de color verdoso pálido y aromáticamente vibrante. En nariz predominan aromas a cítricos maduros y frutas tropicales, como pomelo rosado, maracuyá y guayaba. Luego aparecen notas sutiles a duraznos y lichis. Es amplio y suave en boca, agradable y equilibrada acidez y un dulce retrogusto final que recuerda maracuyá.

### vinificación

Las uvas fueron cuidadosamente transportadas y rigurosamente seleccionadas en la bodega, asegurando que sólo los racimos maduros sin señales de pudrición pasaran a un proceso de maceración corto y frío seguido por un prensado suave. El jugo de flujo libre y ligeramente prensado fue enfriado a 8°C y estabilizado en frío por 48 horas. A continuación, el líquido fue encubado en estanques de acero inoxidable donde se dejó fermentar a temperaturas bajas (13°C - 15°C) durante 23 días hasta que estuvo seco. Después de la fermentación, el vino siguió en contacto con sus lías durante seis meses antes de la mezcla. El enólogo estableció un régimen de "battonage", lo cual potencia la textura en el paladar dando más cuerpo, peso e interés al vino. La mezcla final consistió en un 100% de clon Davis 5.



### notas técnicas

Acidez: 4,31 g/l  
 PH: 3,27  
 Azúcar residual: 1,25 g/l  
 Alcohol: 13,3 %

### embotellado

28 de diciembre 2012.  
 6.660 botellas.

Enólogo: Rafael Urrejola

UNDURRAGA

www.undurraga.cl

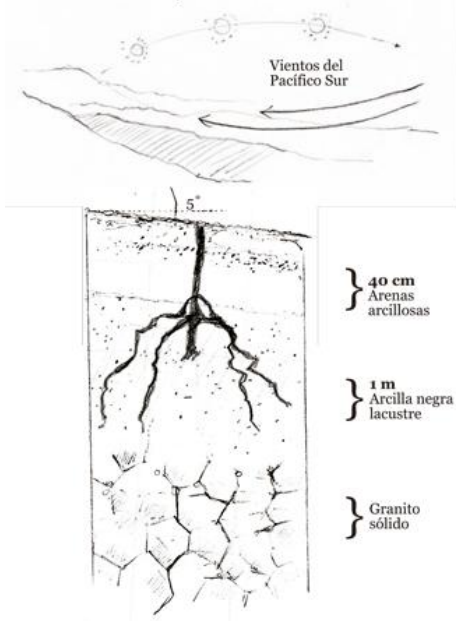
**viñedo**

Las uvas provienen de un único cuartel ubicado en Tapihue, en el sector norte del Valle de Casablanca. Esta región ha obtenido gran renombre en el ámbito de la viticultura chilena a causa de su desarrollo durante los últimos 25 años y la estable calidad de sus vinos, especialmente blancos. El clima de Casablanca, enfriado por la influencia del Océano Pacífico y de extraordinaria variación térmica entre día y noche, extiende la temporada, favoreciendo una maduración lenta de las bayas y el desarrollo de sabores y aromas intensos y frescos.

Tapihue se localiza al oriente de la Cordillera de la Costa, casi en el corazón del valle. Sus suelos son mayoritariamente graníticos. El suelo de este cuartel en particular deriva de una acumulación sedimentaria de lo que antiguamente pudo ser un lago, dada su textura muy fina. El delgado perfil superficial es franco-arcilloso y de gran fertilidad, seguido por un corte sedimentario de arcilla oscura. Esta textura junto a la fertilidad del suelo otorgan a las parras el vigor suficiente para desarrollar un denso follaje que protege a los racimos de la luz solar directa. Para la elaboración de este vino, hemos seleccionado únicamente este viñedo, plantado con clon Davis 5. Este clon es aún escaso en la viticultura chilena. De desarrollo lento, tarda en madurar, mostrando exuberantes aromas e intensos sabores.

**Casablanca**

Influencia costera y alta oscilación térmica.



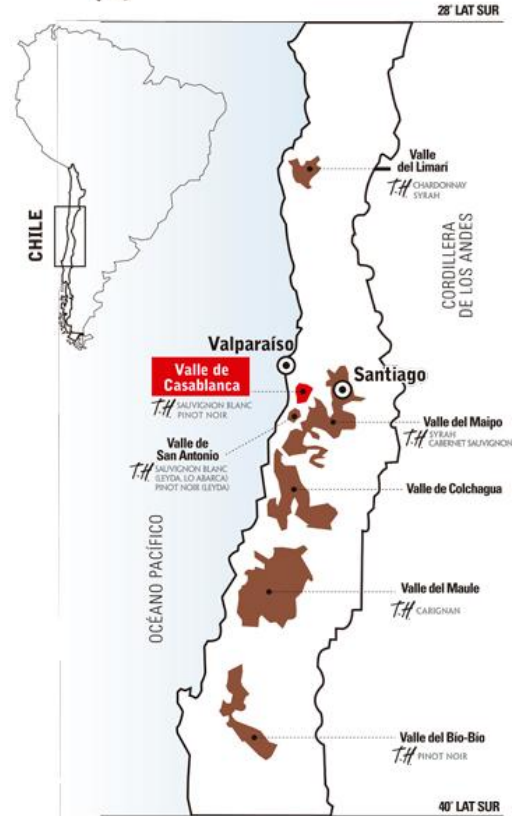
**temporada y vendimia**

La temporada 2011-2012 en Casablanca fue levemente más cálida que lo normal. El invierno y la primavera del año 2011 tuvieron temperaturas dentro de lo normal, con algunas heladas suaves y un significativo déficit de precipitaciones, ya que estas alcanzaron sólo los 260 mm. Durante el periodo de maduración, diciembre a marzo, las temperaturas máximas se comportaron sobre lo normal, con temperaturas máximas promedio sobre los 28°C no sólo para enero sino también para febrero e incluso marzo. Esto derivó en que los niveles de azúcar y acidez alcanzaron su equilibrio antes de lo normal, la tercera semana de marzo, y con ellos los sabores, de intenso carácter tropical. Las uvas fueron cosechadas a mano temprano en la mañana del 23 de marzo, tres semanas antes que el año 2011.

**UNDURRAGA**  
www.undurraga.cl

**T.H.**

**Sauvignon Blanc**  
*CASABLANCA, 2012*



Si desea ubicar el origen de este cuartel, inserte las coordenadas: **Lat. 33°19'15"S Long. 71°20'54"O** en el servidor de mapas de internet de su preferencia.

*Safra 2014. Wine Road Show INOVINI/Adega Brasil em 21/06/2016.*