

T.H. Carménère

PEUMO, 2010

notas de cata

A primera impresión aparecen notas herbales y especiadas propias del Carménère, que contribuyen al carácter de esta cepa. Con un poco de aireación, estas notas van disminuyendo su protagonismo para dar paso a una intensa expresión de frutas rojas frescas, frambuesas, arándanos y algo de mora, acompañadas de sutiles notas de roble, como chocolate amargo y regaliz. En boca es un vino de cuerpo y estructura media, fresco y jugoso dado por su acidez viva y vibrante, y de taninos suaves y largo final.

vinificación

Las uvas fueron transportadas cuidadosamente a la bodega donde se realizó una rigurosa selección, velando por que sólo racimos maduros y sanos pasaran al despallado y posteriormente a una mesa de selección manual. Se retiraron los granos aún sin madurar, demasiado asoleados o deshidratados. Tras la molienda, las uvas se sometieron a una maceración en frío bajo condiciones anaeróbicas antes de inocularse con levaduras seleccionadas.

La fermentación se realizó a 28°C – 30°C durante 15 días, efectuándose diariamente tres a cuatro remontajes. Luego el vino permaneció en contacto con sus lías y orujos por otros 10 días para potenciar su estructura. Posteriormente fue guardado en barricas de roble francés, 20% de ellas nuevas, y criado durante 12 meses.

La mezcla final consistió en un 100% de Carménère de este viñedo en Peumo.



notas técnicas

Acidez: 3,68 g/l
 PH: 3,65
 Azúcar residual: 2,69 g/l
 Alcohol: 14,1 %

embotellado

7 de Octubre de 2011.
 6,125 botellas producidas.

Enólogo: Rafael Urrejola

UNDURRAGA

www.undurraga.cl
 www.th-wines.com

Safrá 2012. Wine Road Show INOVINI/Adega Brasil em 21/06/2016.

viñedo

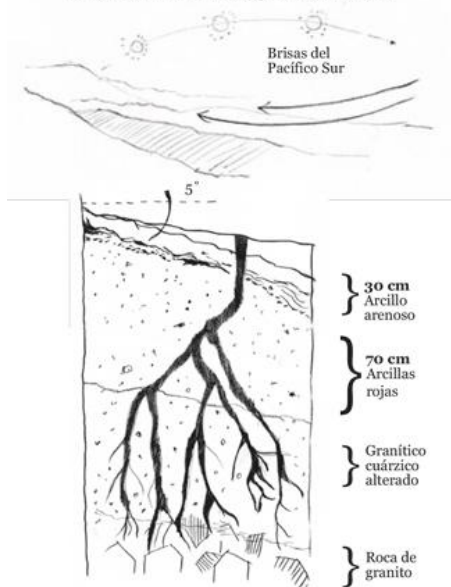
Las uvas proceden de un seleccionado viñedo ubicado en Peumo, en la zona occidental del Valle del Cachapoal, zona reconocida por producir los mejores vinos de la cepa Carménère en Chile. El área de Peumo en particular, goza de un clima muy adecuado para el Carménère, ya que por su latitud las temperaturas son altas en gran parte del período de maduración de las uvas, pero por su cercanía a la costa tiene también una leve influencia costera que determina brisas suaves en las tardes de verano permitiendo que las uvas conserven mejor su acidez y por ende un mejor frescor en los sabores y aromas en el vino.

El suelo en este viñedo es también muy apto para la producción de un Carménère de alta calidad. Por ser el Carménère una cepa de cosecha tardía, se da mejor en suelos con mayor profundidad y mayor contenido de arcillas que otras cepas tintas. Es el caso del suelo de este viñedo que presenta un perfil de arcillas rojas de aproximadamente un metro de profundidad, el cual tiene la aptitud de retener la humedad y dejarla disponible para las raíces gradualmente durante la temporada y hasta el final de ésta. Bajo este perfil arcilloso, aparece la roca granítica en descomposición, de mayor drenaje, que permite que el exceso de humedad invernal y primaveral pueda drenar y así contribuir al mejor equilibrio de la planta.

Para este vino seleccionamos una pequeña parcela de bajo rendimiento, sometido a un estricto control de riego durante el período de maduración. El rendimiento fue de sólo 1,5 kilos por cada planta, lo que provee de la necesaria concentración para un vino maduro y de buena concentración de sabores. Las vides fueron plantadas en 1998 a pie franco.

Peumo, Cachapoal

Clima cálido con tardes frescas y gran oscilación térmica



temporada y vendimia

La temporada 2009-2010 fue más fresca que un año normal en la zona de Peumo, después de la cálida cosecha del 2009. Comenzó con un invierno poco lluvioso, con 430 milímetros de agua caída, un 25% bajo lo normal. Las bajas temperaturas durante la primavera afectaron la floración y la pinta, retrasando esta última por casi dos semanas. Posteriormente el período de maduración se desarrolló con temperaturas normales hasta enero, siendo éste el mes más cálido con una temperatura máxima promedio mensual de 30,4°C, la cual luego bajó drásticamente a 28°C para febrero y marzo y a 22°C en abril.

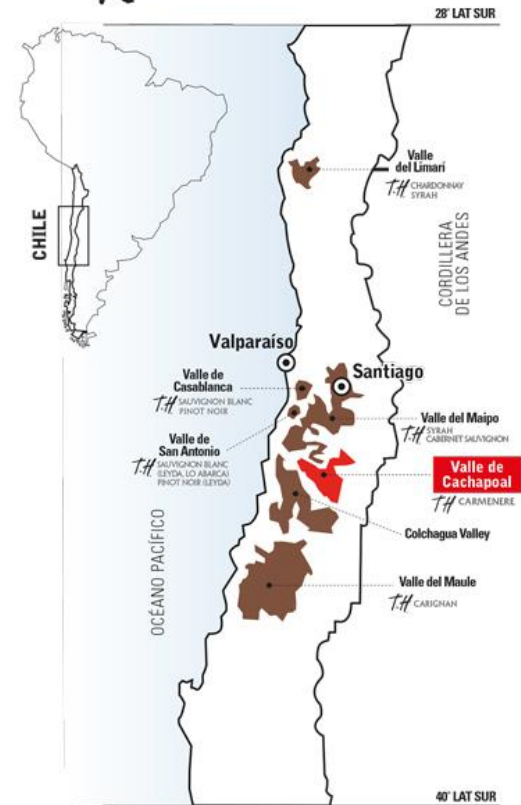
Los niveles de azúcar, taninos y ácidos alcanzaron su equilibrio perfecto en la cuarta semana de abril. Las uvas fueron cosechadas a mano temprano por la mañana entre el 22 y el 27 de abril.

La vendimia de esta parcela de Carménère se dividió en 6 subsectores, dependiendo, además de la madurez óptima de las uvas, de la exposición al sol, el tipo de suelo y el vigor de la parra a esa fecha.

UNDURRAGA

www.undurraga.cl
www.th-wines.com

T.H. Carménère
PEUMO, 2010



Si desea ubicar el origen de este cuartel, inserte las coordenadas:
Lat 34°16'4.83"S Long 71°20'28.42"O
en el servidor de mapas de internet de su preferencia.

Safrá 2012. Wine Road Show INOVINI/Adega Brasil em 21/06/2016.