

## ■ FOUNDER'S COLLECTION - CABERNET SAUVIGNON



### ORIGEN

Fundo Santa Ana, Talagante, Valle del Maipo. Embotellado en Origen.

### VIÑEDOS

**Suelos:** Son de origen aluvial, texturas medias, francas a franco arenosas y bien drenados. Los terrenos son planos, de profundidad media y moderada fertilidad.

**Clima:** El clima es mediterráneo subhúmedo. Los inviernos son suaves, los veranos secos

y templados y sus noches frescas. Todo lo anterior asegura la producción de uvas sanas, de delicada textura y acentuado aroma. Tiene un promedio de precipitación anual de 350 mm.

### VINIFICACIÓN

**Recepción:** La uva provino de un viñedo de 35 años de edad cuya producción no sobrepasa los 6.000 kg / ha. Esta se cosechó manualmente en cajas de 12 kgs. y fue seleccionada previo a su molienda. Luego fue enfriado el mosto para macerarlo en presencia de sus hollejos antes de la fermentación, a una temperatura de 5<sup>0</sup> C. por un período de 72 hrs.

**Fermentación:** Esta se realizó en cubas de acero inoxidable a una temperatura que osciló entre 28<sup>0</sup> y 30<sup>0</sup> C. por un período de 7 días. Posteriormente se mantuvo en maceración con sus hollejos durante 20 a 25 días adicionales.

El vino se guardó en barricas de Roble francés por 16 meses y en botella mínimo 12 meses.

### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Este vino es un Gran Reserva elaborado con uvas 100% Cabernet Sauvignon procedentes de un "terroir" excepcional en nuestros viñedos del Fundo Santa Ana, Valle del Maipo. Ha sido vinificado con uvas seleccionadas.

s de color rubí brillante, con tonalidades arcillosas. Su aroma es fino y persistente y en el paladar es aterciopelado, de sabor intenso y prolongado.

Es ideal para acompañar carnes rojas, aves de caza y quesos maduros.

### ENÓLOGO

Equipo Enológico

# UNDURRAGA

[www.undurraga.cl](http://www.undurraga.cl)