

UNDURRAGA

**Undurraga**  
**T.H. Carignan Maule 2013**  
 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:**

A sigla T.H. significa **Terroir Hunter** (Caçador de Terroir) e o conceito a embasar essa linha de vinhos é o da busca pelo *terroir* ideal (a combinação de clima, solo, subsolo e relevo) para cada variedade de uva. As uvas deste T.H. Carignan procedem de dois vinhedos da região do Maule (no distritos de Cauquenes e Loncomilla) que, somados totalizam 3,89 ha. Ambos estão plantados em "pé franco", são manejados com mínima intervenção, não são irrigados, têm mais de 50 anos e estão plantados em solos graníticos. Vinhedos que são verdadeiros tesouros da viticultura chilena, os primeiros plantados com Carignan na década de 50 do século XX.

**INFORMAÇÕES TÉCNICAS:**

**Tipo:** tinto seco.

**Uva(s):** Carignan; colheita manual (~1,0 kg. de uva por planta).

**Vinificação:** maceração pré-fermentativa a frio (6°C) durante 7 dias e fermentação alcoólica em tanques de aço inox com controle de temperatura (26-28°C).

**Amadurecimento:** 15 meses em barricas de carvalho francês (25% novas).

**Gradação alcoólica:** 14,5%

**Acidez:** 3,94 g/l. (pH 3,34)

**Açúcar Residual:** 2,94 g/l.

**NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:**

**Cor:** vermelho-violáceo intenso.

**Aroma:** elegante e complexo, com nuances de frutas vermelhas ácidas, como cereja e morango maduro, flores, ervas aromáticas, especiarias picantes, um toque mineral-terroso e um elegante lampejo de especiarias doces do carvalho francês.

**Sabor:** na boca é um Carignan típico, com deliciosa acidez refrescante, sabores de frutas vermelhas maduras, taninos firmes, mas de qualidade, encorpado e com persistente final.

**SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:**

Ideal para acompanhar carnes vermelhas, cordeiro, cabrito e de caça, massas com molhos escuros e saborosos queijos de massa dura. Servir a 16-18°C.

**PREMIAÇÕES:**

- 2013: Descorchados 93
- 2012: RP93
- 2011: RP92



**INOVINI**  
*fine wines by Aurora*

facebook.com/inovini.importadora  
 twitter.com/inovini  
 inovini.com.br

Safra 2014. Inovini Road Show em 15/05/2018. Porcini Trattoria.