



ALTAZOR

ALTAZOR 2016

Altazor, el viaje en paracaídas, es la obra cumbre del poeta chileno Vicente Huidobro. Escrito en pleno movimiento vanguardista europeo en 1931, Altazor sale de los esquemas clásicos del lenguaje, llevándolo a sus límites expresivos, reflejando así la visión rupturista, creacionista e innovadora de Huidobro.

Altazor, nuestro vino, es un tributo a esta visión y pasión.

ORIGEN

Procedente de los mejores suelos aluviales de Alto Maipo, el más clásico de nuestros terroirs, Altazor expresa el carácter y fineza del Cabernet Sauvignon, positivamente "distorsionado" en este ensamblaje por pequeños y determinantes aportes de cepas externas, entrañables de la viticultura chilena, como son el Carmenere y Carignan de viejas parras de secano del sur de Chile, aportando complejidad y estructura al vino.

Las uvas de Cabernet Sauvignon provienen de nuestros viñedos plantados a inicios de los años 90, en las localidades de Pirque y Los Morros, en el Alto Maipo. El viñedo de Pirque presenta suelos de origen aluvial con textura medias y alto contenido de piedras. Por otra parte, el de los Morros posee suelos de origen coluvio-aluvial con texturas francas. Ambos tipos de suelo presentan fertilidades medias a bajas, buena profundidad de 1,5 a 2 mts y buen drenaje, condiciones adecuadas para producir vinos de carácter. Por otro lado, las uvas de Carménère provienen de nuestro viñedo del valle de Colchagua, plantado a mediados de los años 80. Presenta suelos con texturas franco arcillosas ideales para esta cepa, ya que mantienen la humedad del suelo, condición necesaria para la correcta y prolongada maduración del Carmenere.

Finalmente, la uva de Carignan proviene de un viñedo de secano plantado en 1958, en el Valle del Maule. Presenta suelos con textura arcillosa, alto contenido de cuarzo, subsuelo de origen granítico y un buen drenaje.

CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA

La vendimia 2016 estuvo marcada por el fenómeno del niño, aumentando considerablemente las precipitaciones en todo el país. Estas superaron los registros del año 2015, con 310.2 milímetros de agua caída, pero aún por debajo de los experimentados en las temporadas 2012-2013. Además, en valle del Maipo se caracterizó por el retraso de la madurez de la uva y por la disminución de los rendimientos en comparación con la temporada anterior. El período de maduración se desarrolló con temperaturas frescas. En Marzo la temperatura declinó a 25°C y durante el mes de Abril se registró 19,69 °C lo que favoreció una maduración pausada y homogénea de las uvas, así como una alta síntesis de polifenoles. Dadas estas condiciones más frescas al final de la maduración, las bayas conservaron su acidez natural así como también aromas a frutas frescas y especies, otorgando vinos de alta complejidad, frescor, balance y fineza.

VINIFICACIÓN

Para este vino emblemático se aislaron pequeños cuarteles del viñedo. La vendimia de las distintas cepas fue realizada a mano y cuidadosamente transportada en cajas de 12 kilos, el Cabernet Sauvignon, Carménère y el Carignan se cosecharon el 21 de abril, el 26 de marzo y 31 de marzo respectivamente. Cada variedad se cosecha y se vinifica por separado.

En la recepción se realizó una doble selección manual de racimos y luego de bayas. Finalmente las uvas caen de manera gravitacional a pequeños tanques de acero inoxidable, de tan solo 10 mil litros. Hubo una maceración en frío de 8 a 10 días. Se



SI NO HICIERA AL MENOS
UNA TUCURA AL AÑO,
ME VOLVERÍA TOCO...



emplearon levaduras seleccionadas para la fermentación, que se llevó a cabo a una temperatura de 27-28° C. El encubado total se extendió entre 35 a 38 días con una maceración post fermentativa de 18 días.

CRIANZA

Se realiza para cada variedad proveniente de los distintos valles que la componen; y solo se juntan una vez que se realiza el ensamblaje. Se lleva a cabo una cuidadosa crianza en barricas de roble francés, 25% barrica nueva y 75% barrica de segundo uso, de 225-228 litros de capacidad. En ellas se desarrolla la fermentación maloláctica, para luego envejecer durante 16 meses. Tras este plazo se realizó la mezcla y el vino es trasegado a una cuba para su posterior embotellado. Además, fue guardado en botella durante 18 meses antes de estar disponible para su lanzamiento.

NOTAS DE CATA

Rindiendo un homenaje a la expresión de su terroir, nace Altazor un vino excepcional por su frescura, sus capas aromáticas, equilibrada concentración y complejidad. La columna vertebral de Altazor es el Cabernet Sauvignon, el cual le confiere la clara tipicidad y fineza de la zona de Alto Maipo. Color rojo violáceo profundo con tintes violetas. En nariz despliega gran intensidad de frutos rojos tales como cassis, frutilla y frambuesa combinados con un toque de frutos negros, como ciruela y mora acompañado de notas terrosas, sutiles notas especiadas y minerales. Su crianza en barricas de roble francés le otorga delicados aromas de tabaco y chocolate amargo. En boca es denso, amplio y fresco. De paladar medio pleno y concentrado, presencia de taninos maduros, complejos y firmes que lo hacen muy untuoso y redondo. Es un vino con persistentes sabores a frutos rojos, jugosa acidez y equilibrado con muy buen cuerpo. Los aportes de las otras cepas, contribuyen a potenciar el balance y el frescor del corte. El Carménère entrega fruta roja y sus inconfundibles notas especiadas. Y el Carignan, con su pequeño pero fundamental aporte, contribuye con sus notas florales en nariz pero por sobre todo con su sólida y vertical estructura de taninos, otorgando carácter y gran persistencia al vino.

NOTAS TÉCNICAS

Vendimia: 2016

Denominación de Origen: Valle del Maipo. Embotellado en origen.

Producción Limitada de: 13.396 botellas

Fecha envasado: 23 de Octubre, 2017

Potencial de guarda: 10 a 15 años

Composición:

92 % Cabernet Sauvignon, Valle del Maipo - 3 % Carménère, Valle de Colchagua - 5 % Carignan, Valle del Maule

Alcohol: 13,6°

PH: 3,46

Acidez Total: 3,72 g/L

Azúcar Residual: 2,68 g/L

Decantación: Se recomienda decantar 45 minutos antes.

ENÓLOGO

Rafael Urrejola.

UNDURRAGA

ESTABLISHED IN 1885

www.undurraga.cl