



TRAMA

PINOT · NOIR

Trama es un vino que nace de un excepcional viñedo y de una búsqueda enológica de más de 15 años en el Valle de San Antonio, a orillas del Océano Pacífico.

Viñedo:

El viñedo fue plantado el año 2007, a sólo 9 kilómetros de la costa, en el Valle de San Antonio.

Dada esta cercanía al mar, la viña recibe una influencia climática directa del Océano Pacífico, con mañanas nubosas y tardes templadas por una brisa fresca y constante.

El principal factor diferenciador de este viñedo es el tipo de suelo que presenta. Bajo un delgado perfil orgánico, el subsuelo corresponde a un entramado de suelos, de material formado por distintos fenómenos geológicos. El perfil predominante corresponde a depósitos calcáreos, de origen sedimentario proveniente de fósiles marinos producto de una entrada de mar hace miles de años.

Este material quedó depositado sobre la roca madre de origen granítico, que junto a algunos aportes de gravas originadas por pequeños movimientos aluviales, conforman un suelo de una estructura y drenaje óptimo para el buen desarrollo de las raíces. Sumado a esto, la interacción de estas raíces con un subsuelo de alto y diverso contenido mineral, determinan un carácter especial y una expresión de terroir excepcional.

UNDURRAGA

ESTABLISHED IN 1885



WWW.UNDURRAGA.CL

Viticultura y Enología:

La viticultura en este viñedo es fundamental para lograr racimos homogéneos y correctamente maduros.

Dada sus condiciones micro climáticas, las uvas maduran a paso muy lento, logrando entrar al período de pinta 14 a 21 días más tarde que otros viñedos de la zona. Esto determina que la maduración se logre hacia fines de Marzo, cuando ya las temperaturas son significativamente más bajas que en los meses anteriores.

De esta forma, se consiguen en las bayas sabores y aromas aún más frescos, menor acumulación de azúcar, y su consecuente menor grado alcohólico potencial, y una tensa y vibrante acidez.

La uva se cosecha a mano, en cajas de 12 kilos, durante las primeras horas de la mañana.

La maceración y fermentación son llevadas a cabo con el máximo de cuidado para no alterar la genuina expresión de este Pinot Noir y de su origen. Esto incluye entre otros factores, una fermentación nativa, una suave extracción y una cuidadosa crianza en barricas de roble francés, principalmente de segundo y tercer uso y de 500 litros de capacidad. Asimismo, una alta proporción del vino es criado en cubas ovoides de concreto, a fin de evitar alterar la natural expresión de este vino.

Notas de Cata:

Elegancia y estructura, definen a este Pinot Noir con una expresión perfecta del Valle de San Antonio. De color granate claro y limpio. Gran carácter en nariz, con delicados y frescos aromas a cereza, granada, ruibarbo y frambuesa elevados por aromas especiados como té negro, grafito y tabaco dulce acompañados de una profunda complejidad de aromas terrosos y minerales.

En boca es jugoso con un notable balance y armónico equilibrio, entre una gran estructura, tensa y mineral, y un vibrante frescor, con un sólido medio de sabores a frutas rojas y toques de salinidad. Marca la diferencia con una complejidad seductora sumado a una larga y elegante persistencia.

Composición: 100% Pinot Noir

Valle: D.O. San Antonio

Vendimia: 2014

Producción: 5.318 botellas

Enólogo: Rafael Urrejola

Grado Alcohólico: 13,7

Azúcar Residual: 2,44

Acidez Total: 3,82

pH: 3,41

Enólogo: Rafael Urrejola