

# T.H. Chardonnay

WEST-LIMARÍ, 2017

## Notas del Enólogo

La temporada 2017 en Valle de Limarí se puede considerar cálida al contrastarla con la vendimia anterior, lo que generó un adelanto en la cosecha de casi dos semanas. Asimismo, las buenas condiciones de temperatura y luminosidad durante la floración favorecieron una buena productividad por hectárea. En este contexto, se obtuvieron vinos con aromas intensos, más concentrados aunque sin perder su tensión y frescor habitual.

Excelente exponente del carácter del valle de Limari. Es refrescante y afrutado, con un fino borde mineral típico de la región. Elegante, vibrante, impulsado por intensos aromas a cítricos como limón y pomelo acompañado de frutas blancas frescas, como pera y durazno blanco. En boca posee un paladar medio jugoso, con textura suave y un final seco y crujiente.

## Vinificación

Las uvas fueron cuidadosamente transportadas y rigurosamente seleccionadas en la bodega, asegurando que solamente los racimos maduros, sin pudrición o quemaduras de sol, fueran sometidos a un prensado suave, con una pre-oxidación controlada del jugo. El mosto de libre escurrido y ligeramente prensado es enfriado a 4°C- 6°C y decantado en frío durante 48 horas. Luego, se realiza el trasiego del 60% mosto a estanques ovoides de concreto y el 40% restante a barricas de roble francés provenientes de tonelerías de la Borgoña en Francia, 8% de las cuales son nuevas, donde se deja fermentar con sus propias levaduras nativas, a temperaturas relativamente frías (15°C - 17°C) durante 12 días hasta que está seco.

Después de la fermentación, se deja el vino en contacto con sus lías y se realiza una crianza durante 10 meses antes de ser mezclado. El enólogo usa un régimen de bastoneo, volviendo a suspender las lías en el vino regularmente, lo que realza la textura en boca, dando al vino más cuerpo, peso e identidad.



## Notas Técnicas:

Acidez Total: 4,02 g/l  
PH: 3,36  
Azúcar Residual: 1,99 g/l  
Alcohol: 13,2 %

## Embotellado

18 de Abril, 2018  
4.155 botellas producidas

Enólogo: Rafael Urrejola

UNDURRAGA

ESTABLISHED IN 1885

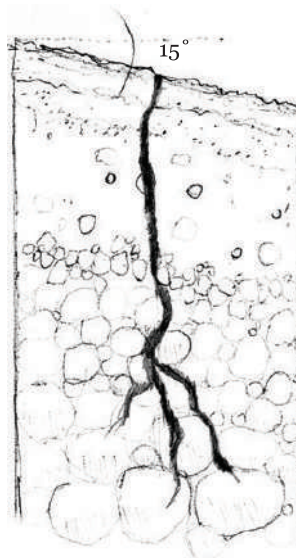
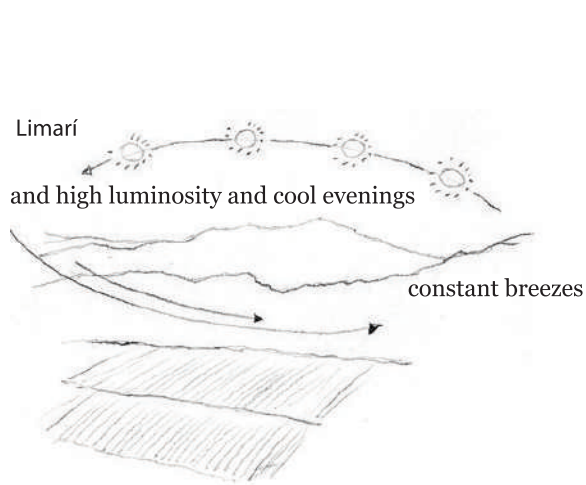
[www.undurraga.cl](http://www.undurraga.cl)

## Viñedo

Las uvas provienen de un selecto viñedo en Quebrada Seca, situado en el lado occidental del Valle del Limarí, una región relativamente nueva para los vinos de alta calidad, ubicada 380 kms. al norte de Santiago. Esta región tiene un clima semi-árido con influencia marina, mañanas brumosas, tardes ventosas, noches frescas y una gran luminosidad en días despejados. La temperatura normal de enero a marzo raramente supera los 30°C, debido a la influencia del Océano Pacífico que entra al valle como una brisa constante, creando las condiciones ideales para un proceso de lenta maduración y la preservación de aromas y sabores frescos en las uvas. La gran intensidad de la luz solar gracias a los cielos azules despejados durante la mayor parte del año ayuda a completar la maduración de los sabores. Las precipitaciones anuales son escasas y fluctúan entre 30 y 100 mm.

Este cuartel está situado en la orilla norte del río Limarí, a 21 kms. del Océano Pacífico. Es una terraza aluvial con un suelo que presenta 50% de gravas y un subsuelo de material calcáreo que le otorga una dimensión mineral adicional al vino.

Para el vino se seleccionó este pequeño cuartel con parras del clon Chardonnay 548 de 17 años de antigüedad y bajo rendimiento. Las parras son sometidas a un controlado sistema de riego por goteo durante el proceso de maduración. El rendimiento alcanzó solamente 1,1 Kg. de uva por planta, otorgando la concentración necesaria para el vino.



} 80 cm  
Rocky colluvial  
soil

} Ancient alluvial terrace  
with calcareous material

# UNDURRAGA

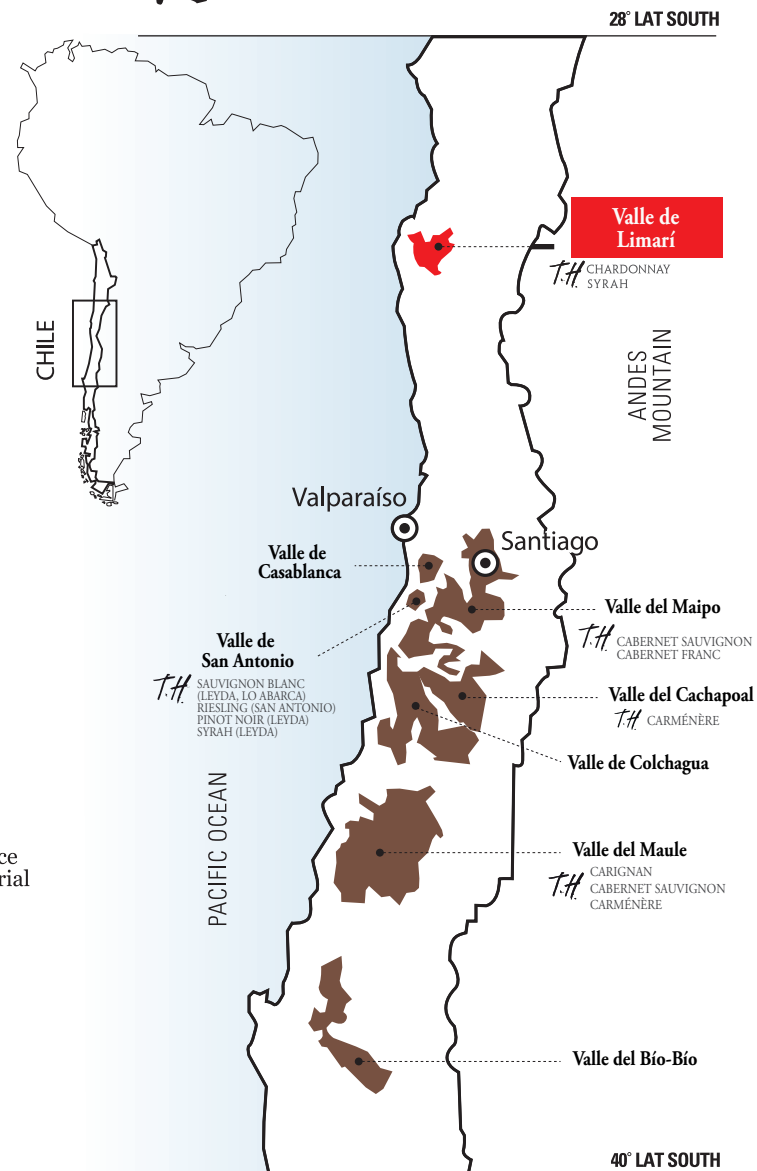
ESTABLISHED IN 1885

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

# T.H.

## Chardonnay

WEST LIMARÍ, 2017



Si desea ubicar el origen de este cuartel, inserte las coordenadas:  
**Latitud 30°32'48"S. Longitud 71°28'8"W**  
en el servidor de mapas de internet de su preferencia.