

# T.H.

## Cabernet Sauvignon ALTO MAIPO, 2017

### Notas del Enólogo

La vendimia 2017 en el Valle del Maipo estuvo marcada por altas temperaturas durante el periodo de maduración, lo que sumado a la escasez de precipitaciones durante el invierno, y con ello, menor disponibilidad de agua, disminuyeron el rendimiento de la producción en comparación a la temporada anterior. En efecto, durante los meses de enero y febrero se presentaron temperaturas máximas promedio, que fueron más altas que la vendimia 2016, afectando la madurez de la uva, en términos de deshidratación, aunque sin consecuencias organolépticas, gracias al fuerte descenso de las temperaturas durante el mes de marzo, normalizando el fenómeno al final del periodo de vendimia.

Es un vino de gran concentración y profundidad. En nariz, expresa intensos aromas a cereza con toques de grosellas rojas, las que son acompañadas de sutiles notas a grafito y cedro. En boca mantiene el carácter clásico del Cabernet Sauvignon de Alto Maipo. Fresco, vibrante, y con taninos amables, más maduros que la añada anterior, con ello, de mayor cuerpo y volumen, sin embargo de final elegante y persistente.

### Vinificación

Las uvas fueron cosechadas a mano el 22 de marzo. Luego son cuidadosamente transportadas a la bodega en cajas de 12 kilos. Durante su recepción se realiza una estricta selección, donde sólo los racimos maduros y sanos están aptos para ingresar por gravedad a la cuba. Posterior a la molienda, se sometieron a una maceración pre-fermentativa a 6-8°C bajo condiciones anaeróbicas durante 6 días.

La fermentación se realizó a una temperatura de 27°C -28°C durante 15 días, efectuándose tres remontajes diariamente. El vino permanece por otros 17 días en contacto con sus lías y orujos con el fin de fomentar su estructura. Fue guardado en barricas de roble francés, 25% de ellas nuevas, y finalmente envejecido durante 14 meses.



### Notas Técnicas

Acidez Total: 3,69 g/l

PH: 3,47

Azúcar Residual: 2,94 g/l

Alcohol: 14 %

### Embotellado

24 de Octubre de 2018.

37.897 botellas.

Enólogo: Rafael Urrejola

# UNDURRAGA

ESTABLISHED IN 1885

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

## Viñedo

Las uvas provienen de un pequeño viñedo seleccionado en la ladera de la Cordillera de los Andes, Valle del Maipo, específicamente en la comuna de Pirque una zona denominada Maipo Alto, mundialmente famosa por gozar de un clima ideal para la producción de vinos tintos.

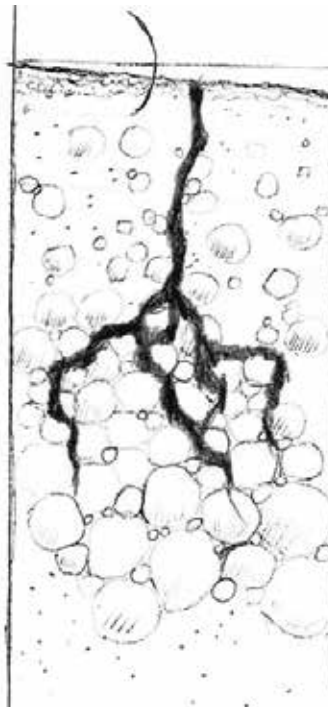
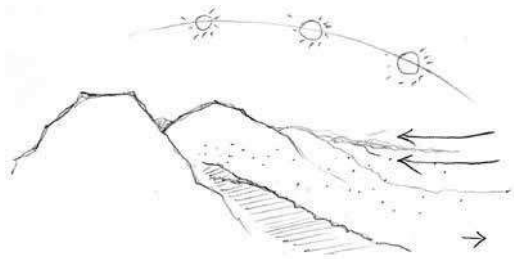
El viñedo está ubicado a 685 m.s.n.m. en una pequeña terraza del Río Clarillo, afluente del Río Maipo, que nace en las alturas de Los Andes. Su clima es particularmente frío respecto al resto de Maipo, lo que le confiere un carácter y delicadeza únicos a este Cabernet Sauvignon.

Los suelos del Valle del Maipo son de origen aluvial y datan del período Holoceno, hace aproximadamente 10.000 años atrás. Estos suelos poseen una mezcla de texturas areno-arcillosas, con gran presencia de piedras, lo que provee de un excelente drenaje al viñedo, optimizando su vigor y rendimiento.

Seleccionamos para la producción de este vino un terroir de 6,85 hectáreas de bajo rendimiento, sometido a controles de riego durante el período de maduración. El rendimiento fue 0,7 kilos por planta, lo que favorece la concentración necesaria para lograr un vino de gran riqueza y apropiada madurez. Las vides tienen 28 años de antigüedad y están plantadas a pie franco

### Alto Maipo

Clima mediterráneo con influencia de precordillera  
A 700 m de altura



40 cm  
Arenas  
arcillosas  
con gravas

Terraza  
aluvial  
con 75%  
de piedras y  
matriz  
arenosa.

# UNDURRAGA

ESTABLISHED IN 1885

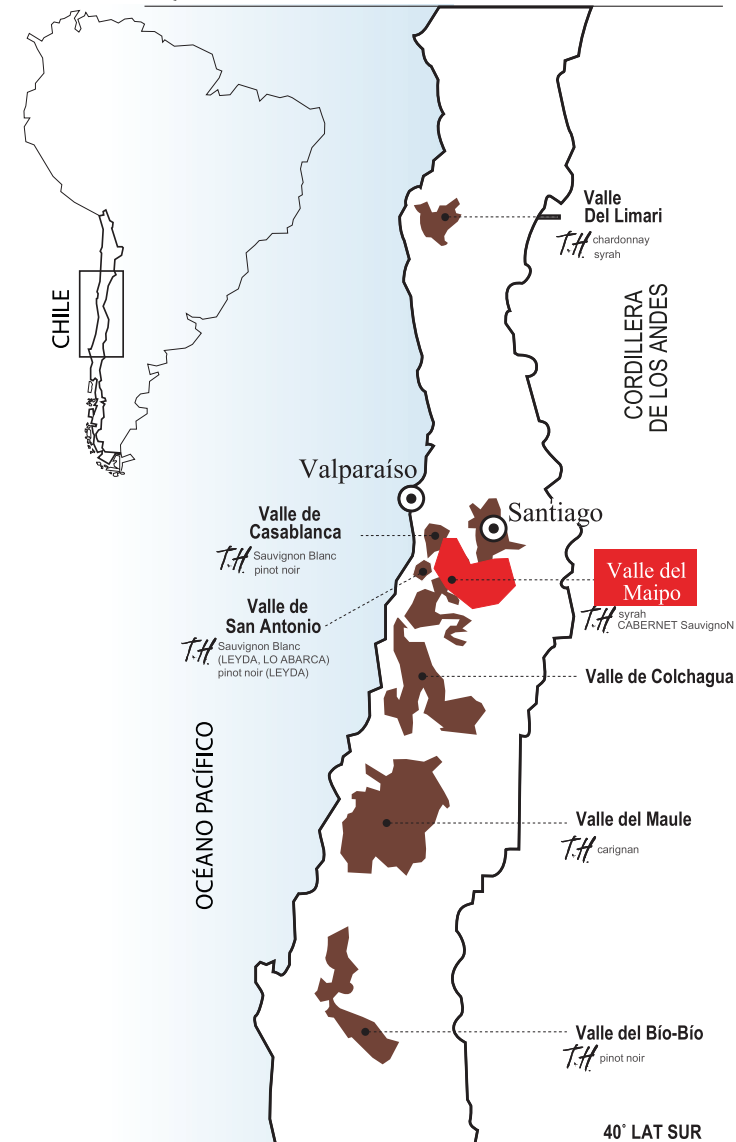
[www.undurraga.cl](http://www.undurraga.cl)

# T.H.

## Cabernet Sauvignon

ALTO MAIPO, 2017

28° LAT SUR



Si desea ubicar el origen de este cuartel, inserte las coordenadas:  
Latitud 33°41'38.92"S. Longitud 70°34'6.72"W  
en el servidor de mapas de internet de su preferencia.