

T.H.

Syrah
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 intenso color, taninos con carácter, aromas intensos, aunque sin perder su tensión y frescor habitual.

De color rojo violáceo concentrado. En nariz, exhibe intensos aromas a frutos rojos como ciruela y cerezas junto a pimienta blanca y bayas silvestres sobre intrigantes notas minerales que recuerdan a ceniza y alquitrán. Paladar amplio y jugoso, en boca se puede apreciar su gran volumen e intensidad con una tensa estructura de taninos acentuada con una acidez mineral, que otorga persistencia y frescura al vino.

Vinificación

Las uvas fueron cosechadas a mano el 24 de Marzo en pequeñas cajas de 12 kg. Posteriormente, fueron transportadas cuidadosamente a la bodega donde se realizó una rigurosa selección de racimos. Luego, el escobajo es removido en la despalladora. Las bayas maduras y sanas se mueven a través de una mesa vibratoria donde se retiraron los granos aún sin madurar, demasiado asoleados o deshidratados. Los granos molidos y el mosto obtenido entran en el tanque de acero inoxidable por gravedad y son sometidas a una maceración pre fermentativa bajo condiciones anaeróbicas a 6°C-8°C durante 5 días para obtener mayor intensidad colorante y concentración de aromas. La fermentación se realizó a una temperatura de 26°C -28°C durante 13 días, efectuándose tres remontajes diariamente. Luego el vino permaneció por otros 18 días en contacto con sus lías y orujos con el fin de fomentar su estructura. Fue guardado en barricas de roble francés, 20% de ellas nuevas, donde se realizó la fermentación maloláctica, y finalmente envejecido durante 14 meses.



Notas Técnicas:

Acidez Total: 3,79 g/l
PH: 3,33
Azúcar Residual: 2,34 g/l
Alcohol: 13,9 %

Embotellado

25 de Octubre 2018
12.784 botellas.

Enólogo: Rafael Urrejola

UNDURRAGA

ESTABLISHED IN 1885

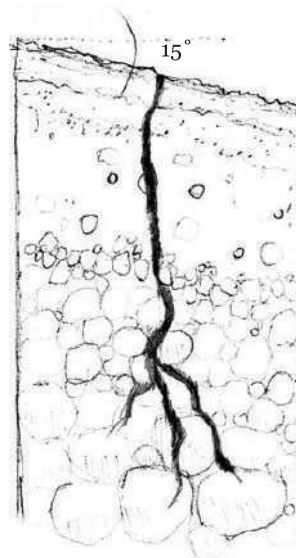
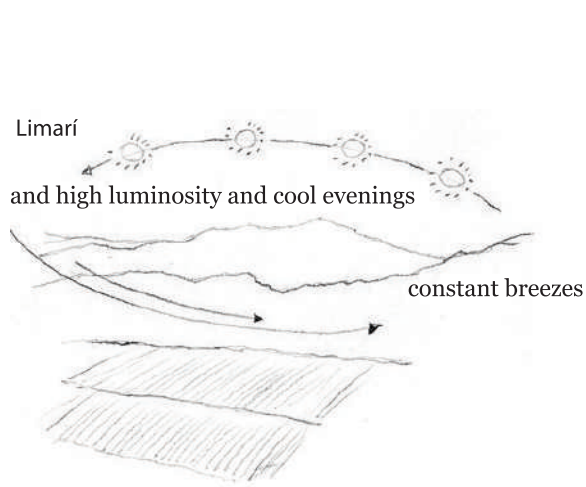
www.undurraga.cl

Viñedo

Las uvas provienen de un viñedo seleccionado en la localidad de Barraza, ubicado en el Valle del Limarí, a 400 Kms. de Santiago. Entre los meses de enero y marzo la temperatura diaria es más baja que el resto del valle debido a la influencia del Océano Pacífico, cuya brisa entra constantemente y posibilita las condiciones ideales para una maduración lenta y la preservación de frescos aromas y sabores. Cielos luminosos y limpios durante casi todo el año proporcionan una alta intensidad lumínica, lo cual favorece la completa maduración de los taninos.

El suelo de esta parcela corresponde a una antigua terraza aluvial que aparece a 80 centímetros de la superficie. Esta significativa terraza posee un importante componente calcáreo, el que otorga una dimensión mineral adicional al vino.

Seleccionamos para la producción de este vino un pequeño terroir de bajo rendimiento, sometido a controles de riego durante la maduración. El rendimiento fue de sólo 1 kg. por planta, lo que favorece una buena concentración, estructura y carácter a este vino.

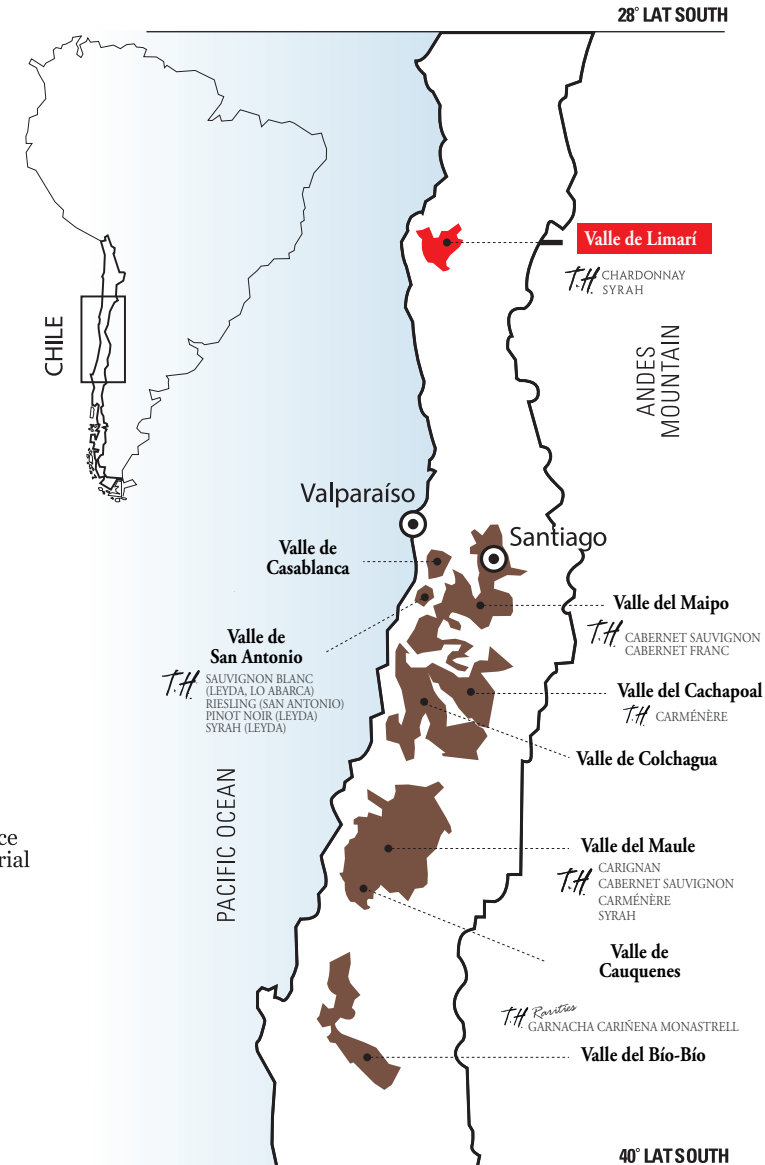


80 cm
Rocky colluvial
soil

Ancient alluvial terrace
with calcareous material

T.H.

Syrah
LIMARÍ, 2017



Si desea ubicar el origen de este cuartel, inserte las coordenadas:
Latitud 30°38'39"S. Longitud 71°26'41"O
en el servidor de mapas de internet de su preferencia.

UNDURRAGA

ESTABLISHED IN 1885

www.undurraga.cl