

T.H.

Sauvignon Blanc LO ABARCA, 2011

notas de cata

Intrigante Sauvignon Blanc, marcado fuertemente por la influencia del Océano Pacífico, profundo, con capas de complejidad. Los aromas a cítricos maduros tales como limas y mandarinas se entremezclan con notas a hinojo, miel, un sutil carácter terroso y algo de polvora. Resulta amplio y estructurado al paladar, con una punzante acidez y notas salinas, a piedra, y una mineralidad subyacente que le otorga persistencia y carácter.

vinificación

Las uvas fueron transportadas cuidadosamente y rigurosamente seleccionadas en la bodega, asegurando que sólo racimos maduros pasaran directamente a un prensado suave. Para conservar las características del lugar, los racimos que presentaban algo de pudrición noble o Botrytis (alrededor del 3%) no fueron retirados durante la selección, lo cual contribuye a mantener la expresión del origen y aporta en complejidad. El jugo de escurrido y ligeramente prensado fue enfriado a 8°C y decantado en frío por 48 horas. A continuación, el mosto fue trasegado a estanques de acero inoxidable y a barricas de roble francés de 500 litros donde se dejó fermentar a baja temperatura (13°C - 15°C) durante 25 días.

Después de la fermentación, el vino permaneció en contacto con sus lías durante cinco meses antes de la mezcla. El enólogo estableció un régimen de "battonage", lo cual potencia la textura en boca y proporciona más cuerpo, peso e interés al vino.

La mezcla final consistió en un 90% de vino fermentado en cubas de acero y un 10% fermentado y criado en barriles de roble.



notas técnicas

Acidez: 4,76 g/l
PH: 3,02
Azúcar residual: 2,34 g/l
Alcohol: 13,8 %

embotellado

27 de octubre de 2011.
8.304 botellas producidas.

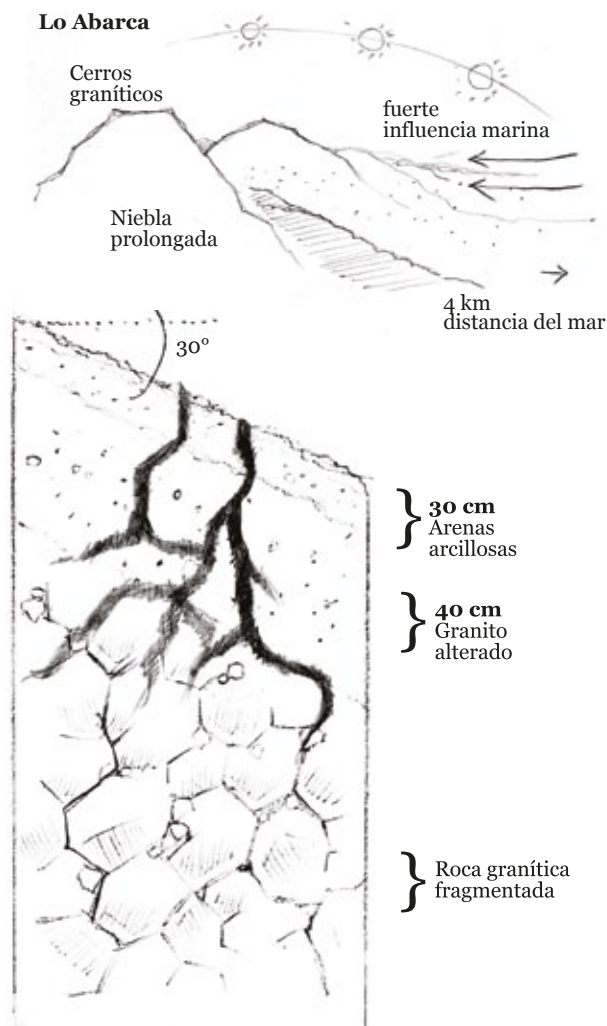
Enólogo: Rafael Urrejola.

UNDURRAGA

www.undurraga.cl
www.th-wines.com

viñedo

Lo Abarca es un pequeño pueblo ubicado en la Denominación de Origen San Antonio, a sólo 4 Km. de la costa. Rodeado por empinados cerros graníticos de la Cordillera de la Costa, Lo Abarca cuenta con un mesoclima único. La fuerte influencia marítima provoca nieblas matinales prolongadas, tardes soleadas y frías, y las temperaturas máximas más bajas de esta denominación. Para este vino seleccionamos una parcela de clon Francés 242 ubicado en la ladera superior de un empinado cerro, con exposición solar noroeste. El suelo se compone principalmente de roca granítica alterada, con trazas de componentes calcreos y un delgado perfil superficial franco-arcilloso. Las raíces interactúan constantemente con la roca en busca de nutrientes, minerales y agua. Creemos que este contacto directo con los componentes rocosos es determinante en el carácter mineral que poseen los vinos de esta área.



temporada y vendimia

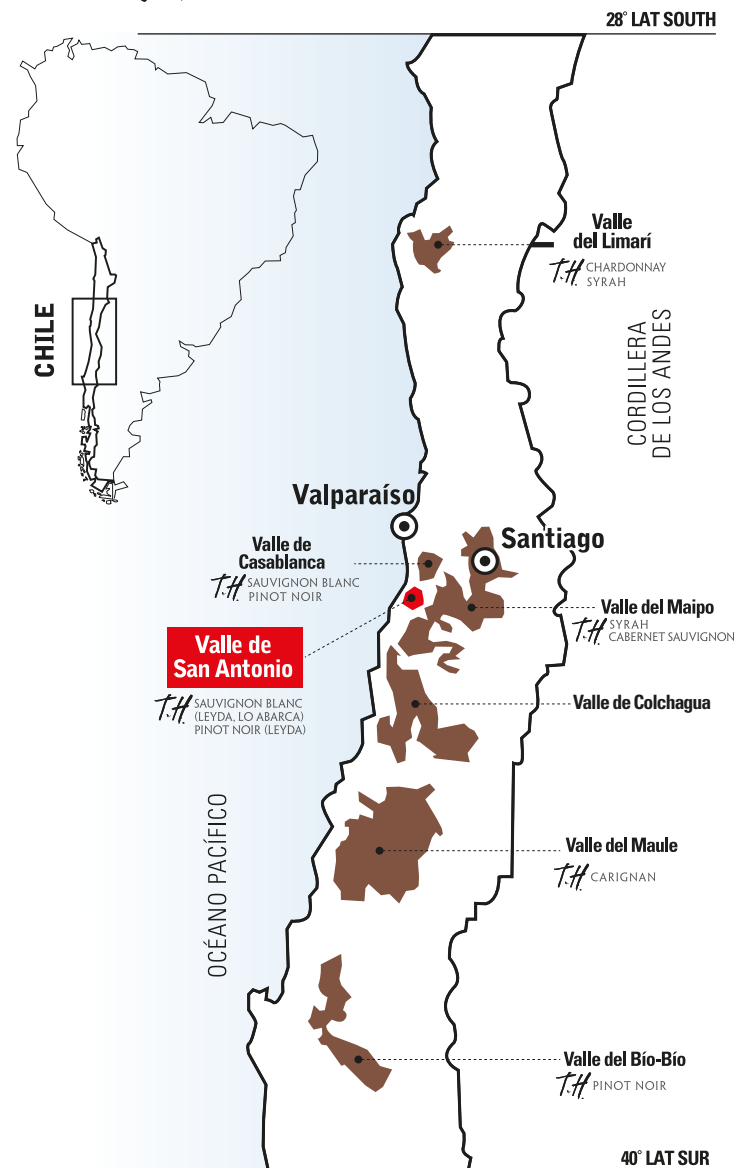
La temporada 2010-2011 en Lo Abarca puede ser catalogada como especialmente fría. Las temperaturas en invierno fueron más bajas que en años anteriores, además de ser un invierno muy seco, con un 10% menos de precipitaciones. La primavera fue también fría, retrasando la brotación en 10 días. El déficit de precipitaciones causó bajos rendimientos en este viñedo, que alcanzó las 6 toneladas por hectárea. El período de maduración fue más normal para Lo Abarca, con un clima muy frío entre octubre y diciembre. Las temperaturas máximas alcanzaron los 23°C-24°C en enero para luego bajar a 22°C en febrero, y disminuir aún más durante marzo y abril. Los niveles de azúcar y acidez alcanzaron su equilibrio perfecto a principios de abril, y con ellos los sabores, una interesante combinación de fruta madura y notas a hinojo. Las uvas fueron cosechadas a mano a primera hora de la mañana del 4 de abril, una semana más tarde que en el año 2010.

UNDURRAGA

www.undurraga.cl
www.th-wines.com

T.H.

Sauvignon Blanc LO ABARCA, 2011



Si desea ubicar el origen de este cuartel, inserte las coordenadas:
Lat. 33°31'40.42"S Long. 71°32'25.05"O
en el servidor de mapas de internet de su preferencia.