

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Undurraga Terroir Hunter Cabernet Sauvignon 2020
Vinícola	Viña Undurraga
Safra	2020
País	Chile
Região	Valle del Maipo
SubRegião	Pirque
Tipo	tinto
Castas	Cabernet Sauvignon
Teor Alcoólico	14%
Maturação	14 meses em barricas de carvalho francês (25% novas)
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2030
Decanter	40 minutos
Premiações	94 pts Guia Descorchados 92 pts Tim Atkin 92 pts Wine Advocate 92 pts La Cav 90 pts Decanter World Wine Awards

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Undurraga é uma vinícola chilena histórica. Foi fundada em 1885 por Francisco Undurraga Vicuña, após anos de trabalho para a estruturação dos vinhedos. Suas primeiras cepas, Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Riesling e Gewürztraminer, foram importadas da França e da Alemanha dentro de cápsulas de chumbo, para não murcharem.

Com mais de um século de existência, tornou-se uma das Viñas mais importantes do Chile, e vem promovendo grandes investimentos na elaboração de vinhos premium, com especial destaque para a linha TH (*Terroir Hunter*), que vem adquirindo importantes reconhecimentos na crítica internacional.

A linha consiste em um projeto inovador do enólogo Rafael Urrejola, que visa buscar nos melhores *terroirs* do país, a expressão de suas castas emblemáticas.

Oriundas de Pirque, no Valle del Maipo Alto, as uvas de Cabernet Sauvignon que deram origem a este exemplar foram colhidas a 685 metros de altitude, em um pequeno vinhedo de 6,85 hectares. As videiras, com idade superior a 30 anos, foram cultivadas em pé franco e geraram ínfimos 0,7kg de uvas por planta.

A colheita foi totalmente manual. As uvas passaram por uma estrita seleção na adega e foram vinificadas em tanques de aço inox, com controle de temperatura e processos que utilizaram somente a

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi intenso

INTENSIDADE baixa alta

EVOLUÇÃO primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

bouquet aromático composto por frutas vermelhas e negras, como cereja, ameixa e groselha, notas de especiarias adocicadas e picantes (canela, baunilha e pimenta-preta), folha de tomate, toques de grafite e cedro

INTENSIDADE baixa alta

DOÇURA seco doce

ACIDEZ baixa alta

TANINO baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA curta longa

DESCRIÇÃO

encorpado e harmonioso, tem taninos macios e polidos, respaldados por acidez suculenta; o sabor confirma as notas olfativas, com ótima carga de fruta, e o final é final gostoso e persistente

CARNES peixe crustáceo ave suíno cordeiro gado caça curada

QUEIJOS frescos moles médios duros

DA TERRA hortaliças legumes cereais cogumelos

AMIDOS massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES oleoginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO salada de vegetais grelhados, paleta suína assada ao forno, cortes de gado na brasa, bauru ao prato, filé à parmegiana, spaghetti ao molho funghi, tábua de queijos maduros e embutidos diversos



CULINÁRIA

gravidade.

Ao final, foi realizado um estágio de 14 meses em barricas de carvalho francês, 25% novas.