



UNDURRAGA

ESTABLISHED IN 1885



UNDURRAGA

“PER LA 7° VOLTA, TRA I 50 BRAND DI VINO PIÙ AMMIRATI AL MONDO!”

I vini Undurraga sono il prodotto di uve coltivate in particolari zone del Cile. La loro azienda vinicola principale si trova nella Valle del Maipo, la zona vinicola più prestigiosa e tradizionale del Cile. Hanno anche vigneti nelle principali valli viticole del Cile come Leyda, Colchagua, Cachapoal e Maule. Alcune sono zone vinicole consolidate, mentre altre sono state scoperte di recente e stanno diventando sempre più popolari. Questa diversità di terroir consente a Undurraga di offrire un'interessante gamma di vini. L'obiettivo è coltivare uve di altissima qualità e intervenire il meno possibile nel Terroir. Il lavoro del team agricolo si articola con analisi rigorose, progettazione continua, utilizzo di un sistema di irrigazione a goccia e nel rispetto dell'ambiente. I vignaioli e i viticoltori di Viña Undurraga lavorano insieme per esprimere l'identità e la qualità dei vigneti attraverso ciascuna delle linee di vini. Ogni vino cerca di rappresentare fedelmente il carattere del vitigno da cui è composto e il suo luogo di origine dando priorità alla qualità, al buon equilibrio e all'espressione del frutto.

T.H. [Terroir Hunter]

IL PROGETTO DI VINO PIÙ ACCLAMATO DEL CILE

T.H. sta per Terroir Hunter. Una ricerca costante attraverso la variegata topografia cilena per i micro terroir, piccoli appezzamenti di terra, in regioni differenti, non più grandi di 5 ettari, ognuno con un carattere fortemente definito. Ogni micro terroir è stato attentamente gestito per ottenere la più alta qualità che queste terre possano offrire. T.H. è il DNA e l'anima di Undurraga. È il marchio che rispecchia perfettamente il branding di Undurraga, guidandolo in termini di qualità, continua esplorazione e innovazione. T.H. sin dalla sua nascita ha ottenuto importanti riconoscimenti, che non sono solo colpi fortunati. T.H. ottiene costantemente punteggi e riconoscimenti importanti dalle più importanti riviste e concorsi del settore Enologico, il che conferisce a questo marchio una consistenza unica.



TH SAUVIGNON BLANC Leyda



Tipo di Vino: *Vino Bianco*
Uva: *San Antonio Valley*
Area: *San Antonio Valley*

Questo Sauvignon Blanc rivela deliziosi aromi di frutto della passione e scorza d'arancia, in perfetta armonia con le note erbacee tipiche della Valle di Leyda, come finocchio e foglie di uva spina. Presenta tenui note di peperoncino verde. In bocca è equilibrato e salino con una spiccata acidità e una notevole struttura verticale, favorita dalla percentuale della miscela che è stata affinata in rovere sui propri lieviti. Un vino ben strutturato e di carattere, con un finale lungo e persistente. Ha anche una mineralità che gli conferisce potenza.

Vigneto:

Le uve provengono da un piccolo vigneto di 3,58 ettari a bassa resa nella valle di Leyda, una nota regione di San Antonio. I lotti si trovano su pendii esposti a ovest ed esposti al vento. Le viti sono state accuratamente gestite per proteggere i grappoli dalla luce solare diretta al fine di esaltarne la freschezza e mantenere l'espressione e il carattere del terroir. La valle ha anche dolci colline, che espongono diverse aree a diversi livelli di luce solare. In queste condizioni le uve maturano lentamente, acquistando concentrazione e complessità aromatica, conservando la loro freschezza ed intensificando la loro naturale acidità.

Dettagli di Vinificazione:

Uve raccolte a mano. Successivamente, trasportate con cura e rigorosamente selezionate in cantina per garantire che solo i grappoli maturi e privi di marciume subissero una breve macerazione a freddo e poi pressate sofficemente. Il mosto fiore e leggermente spremuto è stato raffreddato a 6°C-8°C e stabilizzato a freddo per 48 ore. Il succo è stato poi travasato in serbatoi di acciaio inox, dove è stato fatto fermentare a basse temperature (12°C-14°C) per 12 giorni. Una piccola parte del vino è stata fatta fermentare in botti di rovere francese di secondo e terzo utilizzo. Questo 7% della miscela aggiunge complessità e maggiore struttura al palato. Affinamento: il vino è stato lasciato sui propri lieviti per cinque mesi in modo da conferire maggiore struttura al palato, oltre che una maggiore complessità aromatica.

Note di Degustazione:

Colore: *Bianco-Verdolino*
 Consistenza: *Alta*
 Struttura: *Alta*
 Corpo: *Medio*
 Aromi: *Erba, Mela, Lime*
 Temperatura di servizio: *13° C*
 Abbinamenti: *Pesce, crostacei, pasta e formaggi leggeri*



TH CHARDONNAY Limari



Tipo di Vino: *Vino Bianco*
Uva: *Chardonnay*
Area: *Valle de Limari*

Questo Chardonnay si presenta pulito, precisa l'espressione olfattiva, rivelando le caratteristiche del terroir, con aromi ben definiti di frutta bianca come pere e pesche, insieme a note agrumate di mandarino e fiori d'arancio. La bocca è minerale con fresca tensione e un'interessante consistenza cremosa derivante dal contatto con le fecce, oltre a sottili note di rovere. Ha un finale gradevole che ricorda le nocciole e grano secco, che insieme alla sua particolare freschezza, gli conferiscono maggiore profondità e un finale caratteristico. Vino molto espressivo con carattere terroir, grande complessità e tensione.

Vigneto:

Le uve provengono da un selezionato, piccolo Vigneto di 2,39 ettari coltivato a Chardonnay clone 548. Il vigneto si trova a Quebrada Seca sul versante occidentale della Valle di Limari, una regione relativamente nuova per vini di alta qualità a 380 km a nord di Santiago, sulla sponda settentrionale del fiume Limari, 21 km dall'Oceano Pacifico. Le condizioni climatiche sono ideali per la lenta maturazione preservando gli aromi freschi e i sapori dell'uva. L'alta intensità di luce solare derivante da cieli azzurri quasi tutto l'anno aiuta i sapori a maturare completamente.

Dettagli di Vinificazione:

Uve raccolte a mano poi accuratamente trasportate e rigorosamente selezionate in cantina per garantire solo ai grappoli maturi di subire un breve processo di macerazione a freddo e poi pressati sofficemente con preossidazione controllata del mosto. Il succo fresco e leggermente spremuto è stato raffreddato a 6°C e stabilizzato a freddo per 48 ore. 70% del succo è stato poi travasato in uova di cemento e il restante 30% in botti di rovere francese da 500 LT provenienti da botti in Borgogna, Francia, il 12% dei quali erano nuovi. Li è stato lasciato fermentare con i suoi lieviti autoctoni a temperatura relativamente fresca temperature (15°C-17°C) per 10 giorni fino ad essiccazione. Affinamento: il vino è stato lasciato sui propri lieviti per 10 mesi per contribuire a una maggiore consistenza al palato e più complessità aromatica.

Note di Degustazione:

Colore: *Giallo-crema*
 Consistenza: *Cremosa*
 Struttura: *Medio-Alta*
 Corpo: *Medio*
 Aromi: *Medio-alti (crema, pesca, banana)*
 Temperatura di servizio: *14-15° C*
 Abbinamenti: *Frutta, formaggi leggeri, prosciutto, pasta (leggera), formaggio erborinato*





CILE

TH CABERNET SAUVIGNON Alto Maipo



Wine Spectator
89pts

Tipo di Vino: Vino Rosso
Uva: Cabernet Sauvignon
Area: Maipo Valley

Questo Cabernet Sauvignon ha la tipicità del terroir di Maipo, che si manifesta in ogni annata, anche se con lievi sfumature. È delicato ed espressivo. Al naso rivela aromi di frutta rossa e nera come ciliegie, ribes nero e, soprattutto, aromi erbacei e speziati, oltre a note di grafite e cedro. Una maggiore concentrazione e peso in bocca, con una bella struttura tannica e un finale lungo ed elegante.

Vigneto:

Le uve provengono da un piccolo vigneto di 6,85 ettari a bassa resa situato a 685 metri di altitudine alle pendici delle Ande su un terrazzino del fiume Clarillo, affluente del fiume Maipo. Questa zona si trova nel comune di Pirque, nella parte della Valle del Maipo denominata Maipo Alto, famosa in tutto il mondo per il suo clima ideale per la produzione di vini rossi. Il clima qui è più fresco e questo conferisce carattere e delicatezza unici a questo Cabernet Sauvignon.

Dettagli di Vinificazione:

Uve raccolte a mano e trasportate con cura in cantina in bidoni da 12 kg. Sottoposte poi ad un rigoroso processo di selezione di soli grappoli maturi e sani. Dopo la pigiatura, hanno subito una macerazione prefermentativa in condizioni anaerobiche tra 6°C e 8°C per 7 giorni. La fermentazione è avvenuta a 27°C-28°C per un periodo di 14 giorni, con tre rimontaggi giornalieri. Il vino è stato lasciato sulle fecce e sulle bucce per altri 15 giorni per favorire la sua struttura. Affinamento: invecchiato per 12 mesi in botti di rovere francese (25% nuove). Poi è stato affinato in bottiglia per 1 anno prima di essere messo in vendita.

Note di Degustazione:

Colore: Rosso-viola
Consistenza: Finitura elegante
Struttura: Alta
Corpo: Alto
Aromi: Alti. Frutta rossa e nera, prevalgono prugna e mora, ed aromi erbacei e speziati.
Temperatura di servizio: 14-15° C
Abbinamenti: Manzo (con grasso), agnello, ravioli, lasagna



CILE

TH SYRAH Cauquenes



Tipo di Vino: Vino Rosso
Uva: Syrah
Area: Valle del Maule

Un Syrah intenso in cui predominano aromi di frutta nera come mora e ribes nero insieme a note speziate e un sottile tocco carnoso. In bocca è succoso e con un concentrato gusto di frutti di bosco maturi. Tannini amichevoli e rotondi, ma di carattere che danno struttura a questo vino.

Vigneto:

L'area Cauquenes è parte della Maule Valley situata a circa 400 chilometri a sud di Santiago. Le uve sono coltivate a 5 km a sud della città Cauquenes sulla riva del fiume Tutuven. La regione ha un clima temperato caldo, estati generalmente calde e secche. I vini di questo vigneto godono di condizioni climatiche uniche e differiscono un carattere maturo e rigoglioso, ben strutturati e con un finale esplosivo.

Dettagli di Vinificazione:

Uve trasportate con cura e rigorosamente selezionate in cantina. Dopo la pigiatura, sono state sottoposte a macerazione in condizioni anaerobiche. La fermentazione è avvenuta a 27°C - 28°C per 10 giorni con 3-4 "rimontaggi" giornalieri. Il vino è stato lasciato sulle fecce e sulle bucce per altri 14 giorni per intensificare la sua struttura. È stato travasato in botti di rovere francese, 25% nuove, dove è invecchiato per 12 mesi.

Note di Degustazione:

Colore: Rosso
Consistenza: Alta
Struttura: Alta
Corpo: Alto
Aromi: Frutta nera, mora, ribes
Temperatura di servizio: 14-15° C
Abbinamenti: Manzo (con grasso), agnello, ravioli, lasagne



CILE

TH CARMENÈRE Peumo



Tipo di Vino: Vino Rosso

Uva: Carménère

Area: Cachapoal Valley

Questo Carménère è caratterizzato da fresche note erbacee tipiche di questa varietà, ma con un carattere più fruttato. Al naso è elegante ed espressivo, rivelando aromi di frutta rosa come ciliegie e lamponi, con note di pepe nero e bianco; ha un profilo sottile e speziato. Il tempo trascorso in rovere apporta note di cioccolato fondente e sentori di alloro. In bocca ha tannini fini e vellutati cremosi e voluttuosi. La sua consistenza media e l'acidità vibrante insieme generano una tensione equilibrata che presta la densità del vino e il carattere elegante. Facile da bere e un finale lungo.

Vigneto:

Le uve provengono da un vigneto a bassa resa di 4,05 ettari accuratamente selezionato a Peumo nella parte occidentale della Valle Cachapoal a 171 metri sul livello del mare. Questa zona ha un clima che ben si adatta al Carménère in quanto le temperature a questa latitudine sono elevate per la maggior parte del periodo di maturazione e la vicinanza all'Oceano Pacifico insieme ad una lieve influenza dal fiume Cachapoal, permettono alle uve di conservare meglio la loro acidità e i vini hanno sapori e aromi più freschi.

Dettagli di Vinificazione:

Uve raccolte a mano e poi trasportate con cura in cantina, dove sono state sottoposte a un rigoroso controllo su un tavolo di selezione per garantire che solo i grappoli maturi e sani andassero alla diraspatura. Dopo la pigiatura, hanno subito una macerazione prefermentativa in condizioni anaerobiche a 6°C-8°C per 7 giorni. La fermentazione è avvenuta a 27°C -28°C per 18 giorni con 3 rimontaggi giornalieri e poi il vino è stato lasciato sulle fecce e sulle bucce per ulteriori 10 giorni per favorirne la struttura. Affinamento: invecchiato per 11 mesi in botti di rovere francese (35% nuove). Successivamente è stato affinato in bottiglia per 11 mesi prima di essere messo in vendita.

Note di Degustazione:

Colore: Rosso

Consistenza: Tannini vellutati

Struttura: Medio-Alta

Corpo: Medio-Alta

Aromi: Alti (pepe e frutti rossi)

Temperatura di servizio: 14-15° C

Abbinamenti: Manzo (non troppo grasso), pasta, formaggi forti, cioccolato e pollo



Specifiche Tecniche Tot. Acidità: 3.63 g/l Residuo Zuccherino: 2.73 g/l Alcol: 14,5% vol. PH: 3.53 Formato: 750 ML




CARMEN
SINCE 1850

First
CHILEAN WINERY
FOUNDED IN
1850

CARMEN

"LA CANTINA PIÙ ANTICA DEL CILE!"

Viña Carmen è la prima e la più antica azienda vitivinicola del Cile fondata nel 1850 da Christian Lanz in onore della sua amata moglie. Situata nella zona più alta di Valle Maipo, Alto Jahuel, l'azienda ha oggi più di 170 anni di storia segnati da pietre miliari e successi guadagnati attraverso la sua esperienza, il patrimonio enologico e l'instancabile ricerca della qualità e dell'eccellenza. Carmen è stata la prima cantina in Cile a creare una linea biologica e sostenibile, rafforzando progetti innovativi di fama internazionale che l'hanno portata a posizionarsi come una delle cantine più innovative del paese, un pioniere nell'industria vinicola cilena, acclamata sia a livello nazionale che internazionale. Oggi è l'azienda vitivinicola cilena con più esperienza, questo dimostra grande coerenza nella qualità dei suoi vini e il suo impegno nel produrre vini capaci di conquistare palati, generando esperienze uniche e indimenticabili.

Gran Reserva
#32 TOP 100
N° ONE SOUTH AMERICAN WINE
Wine Spectator

UN CLASSICO REINVENTATO!

Con un track record che risale a oltre 168 anni, Carmen, la cantina più antica del Cile, è incessante nella sua ricerca di innovazione. Nuove varietà. Nuovi marchi. Creazioni pionieristiche. Questi ci aiutano a capire perché Carmen è un Classico Reinventato. Le uve che danno origine alla linea Gran Reserva sono coltivate in vigneti accuratamente selezionati, dando vita a vini di grande carattere ed espressione. Un vigneto unico dalle migliori denominazioni. Ogni varietà rappresenta la massima espressione del suo classico terroir cileno.



GRAN RESERVA CABERNET SAUVIGNON



Tipo di Vino: *Vino Rosso*

Uva: *100% Cabernet Sauvignon*

Area: *Maipo Alto Valley*

Il Carmen Gran Reserva Cabernet Sauvignon è un vino di un intenso e profondo colore rosso rubino. Al naso presenta aromi di ribes nero, more e liquirizia con note morbide ed eleganti di cedro. Al palato è molto ricco e generoso ma allo stesso tempo fresco e vibrante. Il vino ha abbondanti frutti e sodi tannini che conferiscono struttura e profondità.

Vigneto:

Il vigneto si trova a sud della periferia di Santiago, all'estremità della catena montuosa delle Ande. Si trova a circa 5-6 chilometri a sud del fiume Maipo in un'area in cui il rilievo circostante è costituito da alte colline e piccole montagne.

Dettagli di Vinificazione:

Le uve sono state raccolte a mano dai vigneti di proprietà. La fermentazione alcolica si è svolta in serbatoi di acciaio inox a 24° - 27° C. Il periodo di macerazione totale è stato tra i 14-22 giorni. La miscela totale è stata parzialmente invecchiata in botti di rovere francese per 14 mesi e serbatoi di acciaio inox.

Note di Degustazione:

Colore: *Rosso rubino*

Consistenza: *Profondo e Intenso*

Struttura: *Alta*

Corpo: *Al palato è molto ricco ma allo stesso tempo fresco e vibrante. Ha frutti abbondanti e tannini decisi che conferiscono struttura e profondità.*

Aromi: *Aromi di ribes nero, more e spezie con note morbide ed eleganti di cedro.*

Temperatura di servizio: *16-18° C*

Abbinamenti: *Carni rosse come agnello, costine e manzo con salse piccanti. Pollame, selvaggina, rognoni, oca e formaggi stagionati.*



GRAN RESERVA *Frida Kahlo* CARMENERE



Tipo di Vino: *Vino Rosso*

Uva: *100% Carmenera*

Area: *Apalta, Colchagua Valley*

Questa Carmen Gran Reserva Carmenera Frida Kahlo Limited Edition è ciò che loro credono sia il vero Classico Reinventato. Così è Frida Kahlo. Un influente riferimento storico che indietro a suo tempo riuscì a trasformare la tradizione, mettendo costantemente in discussione i costumi consolidati della società. La sua eredità ha portato questa generazione a credere che un classico possa essere attuale e continuerà a vivere. La passione la faceva muovere: l'arte è sua, il vino è il loro. Questo Carmenera è di colore carminio intenso e profondo. Al naso è ricco e molto onesto alla varietà mostrando frutti di bosco maturi, spezie dolci e tabacco e con dolci note di pepe e paprika che conferiscono complessità. Al palato è generoso, con grande struttura e tannini dolci, morbidi e concentrati. Il vino è persistente e con un lungo finale.

Vigneto:

Il vigneto è "Los Peñascos" che si trova nel pedemontano di Apalta, con terreni granitici ed un clima mediterraneo, temperature diurne di 29°-33°C e temperature notturne più basse.

Dettagli di Vinificazione:

Le uve sono state raccolte a mano e accuratamente selezionate prima della pigiatura. La fermentazione alcolica si è svolta in serbatoi acciaio inox a 28°-29°C (82°-84°F). Il periodo di macerazione totale è stato di 14-18 giorni. Il vino è stato affinato in botti di rovere francese per 14 mesi.

Note di Degustazione:

Colore: *Carminio*

Consistenza: *Profondo ed intenso*

Struttura: *Grande struttura*

Corpo: *Il monte è generoso, di grande struttura e di tannini dolci, morbidi e concentrati. Il vino è persistente e con un lungo finale.*

Aromi: *Al naso è molto ricco e caratteristico della varietà, mostra mirtilli maturi, spezie e tabacco con note morbide di pepe e paprika che ne conferiscono complessità.*

Temperatura di servizio: *16-18° C*

Abbinamenti: *Carni rosse, pasta ripiena*



Gran Reserva MERLOT



Tipo di Vino: *Vino Rosso*
Uva: 100% Merlot
Area: Maipo Alto Valley

Questo Merlot Gran Reserva è un vino di un colore rubino scuro intenso. Al naso è ricco e dominato da frutti neri, prugne mature, amarena e sentori di fiori di violetta. Il Gran Reserva Merlot ha una personalità unica, è un vino pulito e fresco con tannini maturi, rotondi e di buona struttura. Il vino ha una buona profondità mantenendo il frutto vivo in bocca e un finale vibrante fedele al suo carattere varietale.

Vigneto:

Situato nel vigneto Alto Jahuel, a Maipo Alto. A 500 metri sopra il livello del mare, su suoli provenienti da conoide alluvionale, formando suoli profondi di tessitura argillo-limosa. Il clima è mediterraneo, con un'estate secca e calda, elevata ampiezza termica tra il giorno e la notte. Precipitazioni annuali di 459 mm secondo le medie storiche, che si verificano principalmente durante l'inverno.

Dettagli di Vinificazione:

Le uve sono state raccolte a mano durante l'ultima settimana di marzo. Fermentazione avvenuta in vasche di acciaio inox a 24-28°C con lieviti selezionati. La fermentazione Malolattica è avvenuta naturalmente in botti dove il 100% del vino è stato affinato in botti di rovere francese per 14 mesi.

Note di Degustazione:

Colore: Rosso scuro intenso
Consistenza: Intensa
Struttura: Personalità unica; setoso e fresco con tannini rotondi maturi e di buona struttura.
Corpo: Di grande carattere varietale, buona profondità e un finale vibrante. Si evolverà molto bene in bottiglia, preservando il carattere del terroir.
Aromi: Al naso è ricco e dominato da frutta nera e rossa, prugna matura, amarena e sentori di fiori di violetta.
Temperatura di servizio: 16° C
Abbinamenti: Carne rossa e maiale



Gran Reserva PINOT NOIR



Tipo di Vino: *Vino Rosso*
Uva: 100% Pinot Noir
Area: Leyda Valley

Questo Gran Reserva Pinot Noir è un vino di un colore rosso rubino chiaro. Il naso è dominato da amarene, fragole, cannella e note terrose che aggiungono complessità. I vini hanno buona struttura, frutta viva domina il palato e tannini morbidi aggiungono lunghezza.

Vigneto:

Il vigneto si trova a soli 14 km dall'Oceano Pacifico, accanto al Maipo Fiume, che permette ai venti delle Ande di raggiungerlo durante la notte. L'esposizione diretta alle brezze oceaniche prolunga la maturazione permettendo una grande ritenzione acida e complessità degli aromi.

Dettagli di Vinificazione:

Tutte le uve sono state raccolte a mano e trasferite con cura in cantina. Dopo essere passate attraverso la tavola di selezione, le uve sono passate a fermentare in vasche acciaio inox aperte con il 20% di grappoli interi e il 92% diraspati. L'estrazione durante la fermentazione è avvenuta con pigiatura manuale. Il vino è stato travasato in botti di rovere francese di età compresa tra il terzo e il quarto anno dove è avvenuta naturalmente la fermentazione Malolattica. Il vino è stato affinato per 8 mesi in botti.

Note di Degustazione:

Colore: Rosso Rubino Chiaro
Consistenza: Leggera
Struttura: Buona struttura; cannella e note terrose aggiungono complessità.
Corpo: Medio
Aromi: Amarene, fragole, cannella
Temperatura di servizio: 14-16° C
Abbinamenti: Carne rossa, maiale