

Tutunjian Entre Valles Ultra Premium



TUTUNJIAN
ESTATE VINEYARDS



Varietal: 60% Cabernet Sauvignon, 18% Carmenere, 12% Syrah, 10% Malbec

Denominación: Valles del Maipo / Colchagua / Maule

Enólogo: Benjamín Mei

Enólogo Consultor: Álvaro Espinoza

Embotellado: En la propiedad

Varietal: 60% Cabernet Sauvignon, 18% Carmenere, 12% Syrah, 10% Malbec

Denominación: Maipo, Colchagua, Maule Valleys

Enólogo: Benjamín Mei

Enólogo Consultor: Álvaro Espinoza

Embotellado: At the Estate

Viñedos

Todos nuestros viñedos son cuidados y manejados con afecto y respeto por el entorno natural que los rodea. Este nuevo concepto de "Entre Valles" consiste en la selección de la mejor uva de cada uno de nuestros diferentes viñedos.

El Cabernet Sauvignon proviene del Valle del Maipo en el área de Puente Alto. Este sector es famoso por la producción de los mejores Cabernet Sauvignon del país y se destaca por sus suelos pedregosos, su clima templado y su gran diferencia de temperatura entre el día y la noche que otorgan a esta cepa taninos muy suaves, con buena acidez y larga persistencia en boca.

El Carmenere proviene de Apalta en el corazón de Colchagua, valle famoso por la calidad de esta cepa. El viñedo es de 60 años de edad. Los suelos son graníticos y con un porcentaje de arcilla.

El Malbec y el Syrah son del Valle del Maule y provienen de nuestro viñedo ubicado en la zona de Curepto, famosa por ambas variedades.

Clima

Valle del Maipo, área Puente Alto: El clima es de tipo mediterráneo-sub húmedo. Las estaciones son muy marcadas. Estas condiciones hacen que el Cabernet Sauvignon madure lentamente y que se obtengan aromas frescos.

Valle de Colchagua, área de Apalta: Posee un clima de tipo mediterráneo con inviernos lluviosos y fríos y veranos calurosos y secos. El valle se destaca por las marcadas diferencias de temperatura entre el día y la noche, condición óptima para el crecimiento de esta uva.

Valle del Maule: Este gran valle que se encuentra paralelo a la Cordillera de los Andes y de La Costa, posee diferencias de temperaturas muy marcadas entre el día y la noche. La lluvia se concentra principalmente en invierno y alcanza un promedio anual de unos 700 mm. El verano, en cambio, es bastante seco y las temperaturas bordean los 30°C (86°F). El anticiclón del Océano Pacífico permite que bajen las temperaturas durante la noche. Estas condiciones nos permiten lograr una madurez larga dando como resultado una buena acidez y notas de tipo floral.

Vinificación

Nuestras uvas son cosechadas a mano entre fines de abril y mayo cuando la uva ya ha alcanzado su óptima madurez. La vendimia se realiza de manera muy selectiva para así asegurar sólo la selección de los mejores racimos en cajas de 12 kg. Después de pasar por un proceso de selección de racimos y granos, la uva se macera a bajas temperaturas en estanques de acero inoxidable durante 3 a 4 días con la finalidad de extraer color y aromas. Luego, se fermenta con levaduras seleccionadas a temperaturas de entre 28° a 30°C (82° a 86°F).

La fermentación maloláctica se realiza 100% en barricas francesas de primer y segundo uso, lo que permite una mejor integración de la madera y de los taninos. El vino se guarda durante 12 meses en dichas barricas y luego se trasiega a estanques de acero inoxidable. Enseguida, el vino pasa a una segunda crianza de 5 meses en estanques de acero inoxidable y finalmente es envejecido en botella durante 10 meses antes de ser lanzado a los diversos mercados.

Notas del Enólogo

Este vino es limpio, de color rubí profundo y con aromas de gran intensidad. Tiene notas a cerezas y grosellas negras, toques de pimienta negra, especiado y tostado (vainilla). En boca es seco, con una acidez media alta, taninos maduros y muy bien integrados con la madera. Tiene un cuerpo robusto y un final largo y elegante.

Vineyards

Our vineyards are carefully tended with affection and respect for the natural surroundings. This new concept of "Entre Valles" or "Among Valleys" consists in selecting the best grape variety from each of our different vineyards.

The Cabernet Sauvignon comes from the Maipo Valley, in the area of Puente Alto. This sector is famous for the production of the best Cabernet Sauvignon in Chile, and stands out for its rocky soil, temperate climate and large thermal oscillation, which give this variety smooth tannins, good acidity, and a long finish in the mouth.

The Carmenere comes from Apalta, in the heart of Colchagua. The valley is famous for the quality of this variety. The vineyard is more than 60 years old, and has largely granite soil, with a percentage of clay.

The Malbec and Syrah are from the Maule Valley, and come from our vineyard located in the area of Curepto, famous for both varieties.

Climate

Maipo Valley, Puente Alto: The climate here is sub-humid Mediterranean. The four seasons are well-defined, with a cold and rainy winter (May-August), and a hot, dry summer (December-February). Temperatures fall abruptly in April, allowing the Cabernet Sauvignon to mature slowly, delivering a grape with fresh aromas. Colchagua Valley, Apalta: The area has a Mediterranean-style climate, with cold, rainy winters and hot, dry summers. The valley is known for the marked difference in temperature between day and night, the ideal conditions for the growth of this grape.

Maule Valley, Curepto: This great valley is found parallel to the Andes Mountains and the Coastal Mountains, and has a large thermal oscillation between day and night. Rain is concentrated principally in the winter, with an annual average of 700mm. The summer, however, is dry and warm, with high temperatures reaching 30°C (86°F). The anticyclone of the Pacific Ocean allows nighttime temperatures to drop dramatically. These conditions allow the grapes to achieve maturation slowly, resulting in good acidity and floral notes.

Vinification

Our grapes are harvested by hand between the end of April and the beginning of May, when the grapes have reached their optimal maturity. The selective process of harvesting by hand means that only the best bunches are included, and then transported in bins of 12 kilograms, ensuring that the grapes arrive intact to the winery.

After another thorough selection process, the grapes undergo a cold maceration for 3 to 4 days, allowing the extraction of color and aromas. Then, the alcoholic fermentation takes place with selected yeasts, at temperatures of 28° to 30°C (82° to 86°F).

Malolactic fermentation is carried out in French oak barrels with one to two years of prior use, which permits a better integration of the wood and tannins. The wine then remains in these barrels for 12 months as part of the maturation process, and then passes to stainless steel tanks, where the wine is blended and matures for 5 more months. Finally, the wine is bottled, and continues ageing for 10 months, before being released on the market.

Notes from the Winemaker

This intensely aromatic wine has a deep, ruby-red color. Tutunjian Entre Valles has aromas of cherry and blackcurrant, with touches of black pepper, spices and notes of toasted vanilla. In the mouth it is dry, with medium-high acidity, mature tannins, and a well-integrated touch of wood. It has a robust body, with an elegant finish.