

MONTGRAS®
ANTU®
LIMITED

Syrah
2013

Estos vinos de autor expresan un estilo más osado de hacer enología en Chile. De producciones muy limitadas, enlazan el concepto de viticultura y enología de precisión.



FICHA TÉCNICA

Composición Varietal:
100% Syrah

Clon:
174 and 300

Denominación de Origen:
Valle de Leyda

Viñedos:
MontGras, Amaral

Cuartel:
Loma dividida en 6 cuarteles, desde los sectores más altos hacia los más bajos.

Año de Plantación:
2009

Sistema de Conducción:
Gobelé y Guyot Doble en espaldera baja

Sistema de Irrigación:
Goteo

Rendimiento por hectárea:
Entre 5,000 y 7,000 kg
Entre 0,8 y 1,25 kg / planta

TERROIR

Clima:
Costero, con la doble influencia del Océano Pacífico – a solo 12 km (7 mi) de distancia – y el colindante río Maipo.

ANÁLISIS

Alcohol : 14.5%
Azúcar Residual : 1.69 g/l
Acidez Volátil : 0.55 g/l
Acidez Total : 5.55 g/l
pH : 3.42
Producción : 500 cajas

Comentarios del Enólogo

Un vino complejo, con carácter, dado por el clima extremo de donde proviene, y además plantado sobre una loma muy especial de suelo aluvial, muy pedregosa.

¡Disfrútenlo!

Jaime De la Cerda

GEOLOGÍA

Tipo de Suelo: Pendiente de depósito aluvial.

Orientación: Nor - Este

Exposición Solar: Nor- Este

Altura Viñedos: 200 m / 656 pies sobre el nivel del mar.

COSECHA

Cosechadas a mano entre el 7 y el 9 de mayo, 2013.

PROCESO DE VINIFICACIÓN

5 días de maceración entre 8° y 10° C / 46° y 50° F. Fermentación con levadura nativa, entre 28° y 30° C / 82° y 86° F. Maceración total 30 días.

PROCESO DE GUARDA

100% del vino en barrica francesa de 400, 300, 228 y 225 litros, 50% nueva y 50% de segundo uso, durante 18 meses.

PROCESO DE FILTRADO Y EMBOTELLACIÓN

El vino fue embotellado con clarificación lctiocola y sin filtrar al inicio. Filtrado con membrana ancha de 20 micras antes de embotellar.

POTENCIAL DE GUARDA

Puede ser disfrutado inmediatamente o guardado en bodega por 10 años y más.

SERVICIO

T° de Servicio: 15 - 17° C / 61 - 64° F

Maridaje: Perfecto con cordero, res con pimienta o costillas de ternera.

Recomendación de Guarda: Botellas en posición horizontal, con el vino en contacto con el corcho, en un lugar fresco, seco y oscuro, a no más de 15° C / 59° F.

NOTAS DE CATA

Rojo profundo con notas violetas. Es fresco con delicadas notas a arándanos, fruta negra mezclado con toques florales cuando abre.

También tiene notas a tierra y bosque mezcladas con toques de pimienta, dándole complejidad y elegancia a un vino que muestra personalidad y carácter dado solo por su origen y año.

Largo, con buen volumen, tiene una refrescante acidez que resulta en un vino muy agradable. Taninos bien integrados, con su acidez natural que predomina en nuestro viñedo de Leyda.