

INTRIGA®

MONTGRAS

2014

A los pies de la majestuosa Cordillera de los Andes nace Intriga – del campo del mismo nombre – sobre suelos aluviales milenarios en que descansan viñedos de edad promedio de 30 años, que otorgan uvas de clase mundial.

FICHA TÉCNICA

Composición Varietal:

Cabernet Sauvignon : 95%
Petit Verdot : 5%

Clones:

Cabernet Sauvignon : Masal y 341
Petit Verdot : Masal

Denominación de Origen:

Valle del Maipo (Alto)

Viñedos:

Intriga

Cuarteles:

Cabernet Sauvignon : Selección de cuarteles
Petit Verdot : 770

Año de Plantación:

Cabernet Sauvignon : 1960 - 2015
Petit Verdot : 2005

Sistema de Conducción:

Espaldera tradicional y parronal español

Sistema de Riego:

Tendido y goteo

Rendimiento por hectárea:

Cabernet Sauvignon : 6.543 kg
Petit Verdot : 5.183 kg

TERROIR

Clima:

Mediterráneo, con grandes oscilaciones térmicas entre el día y la noche. Alta influencia cordillerana.

Promedio de la Suma de Calor:

1,518 días grados hasta final de la cosecha

Lluvia Anual (2013 – 2014):

268 mm

Promedio Histórico de Lluvia:

292 mm

ANÁLISIS

Alcohol : 14.6%
Azúcar Residual : 2.73 g/l
Acidez Volátil : 0.9 g/l
Acidez Total : 5.17 g/l
pH : 3.55
Cajas Producidas : 4.100

Comentarios del Enólogo

La cosecha 2014 fue concentrada, - algo calurosa comparado con un año normal - y con bajos rendimientos.

Todo esto nos dio un vino profundo y concentrado, manteniendo esos taninos suaves que año a año nos regalan nuestros viñedos.

Disfrútalo.

- Cristián Correa



INTRIGA®

MONTGRAS

2014

GEOLOGÍA

Soil Type : Aluvial, muy profundo, con una combinación de arcilla en superficie y arenoso pedregoso en capas inferiores.

Orientación : Variada según cuartel

Exposición Solar : Norte - Sur

Altura Viñedos : 450 m / 1.467 pies sobre el nivel del mar

COSECHA

A mano entre el 22 de abril y el 14 de mayo, 2014.

PROCESO DE VINIFICACIÓN

Con 2 remontajes al día durante los primeros días de fermentación, luego sólo uno al día para mojar sombrero. Maceración total de 28 días.

PROCESO DE GUARDA

100% envejecido en barrica francesa, 23% nueva y 77% segundo uso, durante 21 meses.

PROCESO DE FILTRADO Y EMBOTELLACIÓN

El vino fue embotellado sin filtrar antes de embotellar.

POTENCIAL DE GUARDA

Este vino puede ser disfrutado inmediatamente o guardar en bodega por 15 años.

SERVICIO

T° de Servicio: 16° - 18° C / 61° - 64° F

Maridaje: Por su estructura y potencia es un vino muy apropiado para carnes rojas veteadas, quesos finos y en general comidas potentes y de contenido graso, como pato confitado, chuletas de cordero al romero o cabrito al horno.

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.

INTRIGA

Un vino potente, concentrado, atrevido y de carácter enigmático: eso es Intriga.

Envejecido por más de 20 meses en barricas francesas, Intriga es la manifestación de su origen, la reinención de un clásico.