

INTRIGA®

MONTGRAS

2015

A los pies de la majestuosa Cordillera de los Andes nace Intriga – una marca especialista en Cabernet Sauvignon – sobre suelos aluviales milenarios con viñedos de clase mundial que llevan esta variedad a su máxima expresión.



FICHA TÉCNICA

Composición Varietal:

Cabernet Sauvignon : 97%
Petit Verdot : 3%

Clones:

Cabernet Sauvignon : Masal y 341
Petit Verdot : Masal

Denominación de Origen:

Valle del Maipo (Alto)

Viñedos:

Intriga

Cuarteles:

Cabernet Sauvignon : Selección dentro de los cuarteles (polígonos)
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 : 9.500 kg
Petit Verdot : 7.230 kg

TERROIR

Clima:

Mediterráneo, con grandes oscilaciones térmicas entre el día y la noche. Alta influencia cordillerana, con veranos secos y calurosos e inviernos suaves y cortos.

Promedio de la Suma de Calor:

1.650 días grados hasta final de la cosecha

Lluvia Anual (2014 – 2015):

350 mm

Promedio Histórico de Lluvia:

300 mm

ANÁLISIS

Alcohol : 14.5%
Azúcar Residual : 2.85 g/l
Acidez Volátil : 0.78 g/l
Acidez Total : 5.07 g/l
pH : 3.66
Cajas Producidas : 8.888

Comentarios del Enólogo

Es un vino intenso en color, concentrado y profundo con aromas a fruta madura, cassis y frutos rojos.

De gran cuerpo con taninos redondos y un final delicioso. Sabores a nuez y chocolate en el retrogusto, que invitan a disfrutarlo en cada copa. Con un largo y persistente final, es un vino potente, concentrado y atrevido. De carácter enigmático; eso es Intriga.

¡Te invito a disfrutarlo!

Cristián Correa

GEOLOGÍA

Tipo de Suelo : Aluvial, muy profundo, con una combinación de arcilla en superficie y arenoso pedregoso en las capas inferiores.

Orientación : Variada según el cuartel

Exposición Solar : Norte - Sur

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

COSECHA

Se realiza manual entre la última semana de Abril y mediados de Mayo, solo los polígonos que son previamente delimitados dentro de los cuarteles.

PROCESO DE VINIFICACIÓN

Doble selección de racimos y bayas para asegurarse de que solo la mejor calidad de uvas entrará en la vinificación. De forma gravitacional (sin uso de bombas) el mosto junto a sus orujos, es llevado a pequeños tanques de cemento para macerar dos días aproximadamente antes de que comience su fermentación con levaduras nativas entre los 22° and 28° C / 72° – 82° F con solo 2 remontajes al día durante los primeros días de fermentación, para luego realizar sólo uno al día para mojar sombrero. La maceración total es de 28 días aprox, para luego descubar y separar los orujos con pequeñas prensas verticales, y llevar el vino a barricas para la realización de fermentación maloláctica de manera espontánea.

PROCESO DE GUARDA

En barricas francesas de 225 lts y fudres de 2.000 lts durante 24 meses, buscando respetar las cualidades del vino.

POTENCIAL DE GUARDA

Puede ser disfrutado ahora o guardar en bodega hasta 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.

