

MONTGRAS® ANTU®

Carmenere
2015

ANTU, significa "Sol" en lengua nativa Mapuche, y es el nuevo rango exploratorio de vinos en MontGras, donde la identidad y carácter de terroir se traspasan a cada botella.



FICHA TÉCNICA

Composición Varietal: 100% Carmenere

Clon: Selección masal

Denominación de Origen:
Peumo, Rapel

Cuartel:
N° 5

Año de Plantación:
1998 - 1999

Sistema de Conducción:
Espaldera tradicional

Sistema de Riego:
Goteo

Rendimiento por hectárea:
10,000 kg

TERROIR

Clima:
Cálido, pero no caluroso. Recibe la justa influencia marina como para evitar temperaturas tórridas. Ideal para producir sus reconocidos Carmenere's, que son muy frutales y con un gran cuerpo.

ANÁLISIS

Alcohol	: 14.5%
Azúcar Residual	: 2.5 g/l
Acidez Volátil	: 0.57 g/l
Acidez Total	: 5.3 g/l
pH	: 3.6
Cajas Producidas	: 1,500

Comentarios del Enólogo:

En nuestra búsqueda constante de uvas interesante y de excepcional calidad, encontramos a un excelente productor en Peumo, en el Valle de Rapel.

Es un viñedo manejado muy prolijamente, en una zona conocida por producir grandes vinos Carmenere.

De inmediato nos dimos cuenta que encontramos "oro" y que las uvas Carmenere eran muy especiales para un nuevo y distinto vino ANTU.

Santiago Margozzini

GEOLOGÍA

Tipo de Suelo: Arcilla con mezcla ligera de granito de muy buena estructura y drenaje.

Orientación: Norte – Sur

COSECHA

Las uvas fueron cosechadas a mano el 7 de mayo, 2015.

PROCESO DE VINIFICACIÓN

Clásica, con maceración prefermentativa de 72 horas. Una vez comenzada la fermentación se realizan 3 remontajes diarios, de 2 minutos por tonelada, hasta que el vino es declarado seco. La maceración total fue de 22 días.

PROCESO DE GUARDA

100% del vino en barricas 85% Francesa y 15% Americana, usando solo un 33% nueva durante 14 meses.

PROCESO DE FILTRADO Y EMBOTELLACIÓN

El vino fue embotellado sin clarificar, estabilizado naturalmente y solo con una filtración de 20 micras a la botella.

POTENCIAL DE GUARDA

Puede ser disfrutado inmediatamente o guardado en bodega por 7 años.

SERVICIO

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

Maridaje: Vino ideal para pastas. Es un vino versátil que puede combinar con carnes blancas magras hasta carnes rojas muy infiltradas, como también platos dulces o ácidos, curry, risotto o pescado como salmón y/o atún.

NOTAS DE CATA

De apariencia rojo rubí profundo, en nariz es maduro, con notas de moras y grosellas combinadas con toques de pimienta negra, todo enmarcado en con un sutil e integrado tostado de la madera de guarda.

En boca se nota como un vino redondo equilibrado y jugoso, donde se mezclan sabores de frutas negras y rojas maduras, con toques de pimienta negra y un sutil cedro de la madera de guarda.