

MONTGRAS®  
**ANTU**®  
LIMITED

Tempranillo 2015

*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% Tempranillo

**Denominación de Origen:**  
Valle de Colchagua (Costa)

**Viñedos:**  
Pumanque, MontGras

**Cuartel:**  
Nº 615

**Año de Plantación:**  
2010

**Sistema de Conducción:**  
Espaldera tradicional

**Sistema de Riego:**  
Goteo

**Rendimiento por hectárea:**  
8,000 kg

### TERROIR

**Clima:**  
Mediterráneo

**Promedio de la suma de calor:**  
1,910 días grado

**Lluvia Anual (2014 – 2015):**  
560 mm

**Promedio Histórico Anual:**  
610 mm

### ANÁLISIS

**Alcohol** : 15%  
**Azúcar Residual** : 2.5 g/l  
**Acidez Volátil** : 0.80 g/l  
**Acidez Total** : 5.6 g/l  
**pH** : 3.65  
**Producción** : 430

### Comentarios del Enólogo

Tempranillo es una variedad muy interesante. Luego de trabajar con ella y conocerla un poco mejor, ahora me doy cuenta porque va tan bien con la pesada y deliciosa gastronomía española.

Precioso color profundo, con aromas a fruta roja y negra madura y taninos muy potentes que pueden cortar cualquier tipo de comida.

De nuestro viñedo en Pumanque, obtuvimos un vino con la sabia potencia de un Tempranillo junto con la reconocida textura y madurez de Colchagua.

Santiago Margozzini



## GEOLOGÍA

**Tipo de Suelo:** Granito

**Orientación:** Noreste a Sur-Oeste. Varía según la orientación de la pendiente.

**Altura Viñedos:** 286 m / 938 pies sobre el nivel del mar

## COSECHA

Cosechadas a mano el 17 de abril, 2015.

## PROCESO DE VINIFICACIÓN

3 días de maceración prefermentativa, con levadura nativa, entre 28° y 30 °C / 82° and 85° F. 3 remontajes por día, 2 minutos por tonelada. Maceración total 19 días.

## PROCESO DE GUARDA

100% del vino en barrica francesa, durante 14 meses.

## PROCESO DE FILTRADO Y EMBOTELLACIÓN

El vino fue embotellado sin clarificar o filtrar al inicio, y filtrado en 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:** 16° - 18° C / 61° - 64° F

**Maridaje:** Debido a los poderosos taninos de este vino, lo recomiendo con carnes rojas vetadas , o platos con crema o salsas más pesadas. Muy bueno con jamones curados y “chorizos españoles”.

**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

Profundo color rojo púrpura. En la nariz se puede sentir una delicada pimienta negra con mucha mora y guinda negra madura, enmarcado con sutiles toques a cuero y tostado.

En el paladar el vino tiene un muy buen ataque, profundidad y agarre. Aunque tiene taninos potentes, aún cuenta con una encantadora y atractiva textura y jugosidad que persiste largamente en el paladar.