

INTRIGA®

MONTGRAS



Vinos sustentables
de Chile

Intriga / 2016

D.O. Alto Maipo

INFORMACIÓN TÉCNICA

Enólogo	: Cristian Correa	Alcohol	: 14.0%
Variedad	: 87% Cabernet Sauvignon, 11% Cabernet Franc & 2% Petit Verdot	Azúcar Residual	: 3.45 g/l
Cosecha	: Durante Abril	Acidez Total	: 5.46 g/l
		pH	: 3.52
		Producción	: 10.600 cajas (9L)

VINIFICACIÓN

Luego de que las uvas fueran seleccionadas manualmente en el viñedo, tuvieron a una doble selección de racimos y bayas en bodega. El jugo y pieles fueron transportados gravitacionalmente (sin el uso de bombas) hacia pequeños tanques de concreto para macerar por dos días. Luego fueron fermentados con levaduras nativas a 22-°C-28°C / 72°F-82°F, estando en contacto con sus pieles alrededor de 28 días. Finalmente las pieles fueron separadas del vino con el uso de pequeñas prensas verticales. Para luego ser almacenado en barricas buscando una fermentación maloláctica 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.

PROCESO DE FILTRADO Y EMBOTELLACIÓN

Este vino fue filtrado inicialmente solo por tierras y finalmente fue filtrado previo al envasado con membrana de 1-micrón.

POTENCIAL DE GUARDA

Puede ser disfrutado inmediatamente o guardar en bodega por 15 años.

NOTAS DE CATA

Con un intenso color este es un vino concentrado con aromas a frutas maduras que incluyen moras y frutos rojos. De gran cuerpo y taninos redondos con un delicioso final. El retrogusto tiene sabores a nuez y chocolate que te invitan a disfrutar de cada copa. Con un largo y persistente final este es un vino potente, concentrado y atrevido con un carácter enigmático.

MARIDAJE

Marida perfectamente con 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.



www.montgras.cl



VIÑEDOS

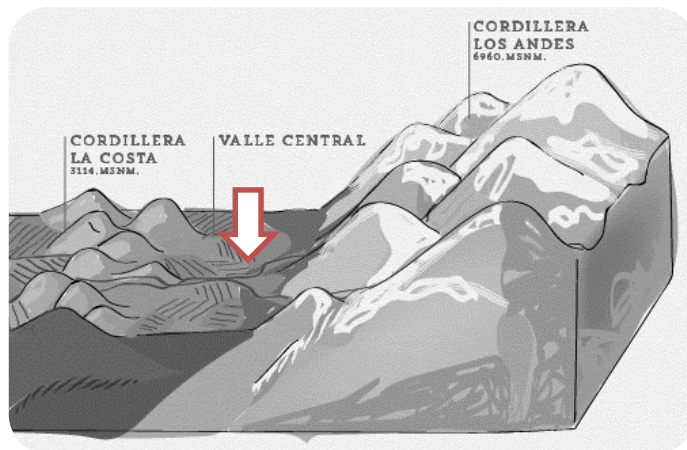
Ubicados en Alto Maipo, reconocida región para los mejores Cabernet Sauvignon de Chile. A los pies de la majestuosa Cordillera de Los Andes nace Intriga, de viñedos con muy bajo vigor y rendimientos, entregando uvas muy concentradas que producen un característico y potente Cabernet Sauvignon.

CLIMA

Mediterráneo, con una gran amplitud térmica entre el día y la noche. La Cordillera de Los Andes tiene su mayor influencia, teniendo una estación seca prolongada y un invierno bien marcado con temperaturas extremas que llegan a cero grados.

SUELOS

Muy profundos, de suelos ancestrales aluviales con arcilla en superficie y un subsuelo de arena y rocas. Este tipo de suelo se originó de la descomposición de la Cordillera de Los Andes, que formó distintos tipos de terrazas con variados tamaños de rocas, encontrándose nuestros viñedos de Intriga específicamente ubicados en la segunda terraza.



TEMPORADA Y COSECHA

A pesar de que el año 2016 quedará en nuestra memoria como una vendimia difícil por sus condiciones lluviosas al final de la temporada. Esta cosecha se caracteriza por una gran calidad con una buena cuaja, verano no tan caluroso y una menor acumulación de Grados Días. Dada las excelentes condiciones de drenaje del suelo nuestros nobles viñedos respondieron increíblemente. En términos de volumen transpiramos un poco, pero por el otro lado, tuvimos vinos de soñada calidad y que solo nuestro terroir de Intriga nos puede entregar.

