

MONTGRAS®  
ANTU®

Cabernet Sauvignon-  
Carmenere  
2016

*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:**

Cabernet Sauvignon 70%  
Carmenere 30%

**Clon:**

Cabernet Sauvignon 341  
Carmenere Selección masal

**Denominación de Origen:**

Valle de Colchagua

**Viñedos:**

Cerro Ninquén

**Cuarteles:**

Cabernet Sauvignon Nº 181 y 185  
Carmenere Nº 186

**Año de Plantación:**

Cabernet Sauvignon 1998  
Carmenere 2000

**Sistema de Conducción:**

Espaldera tradicional

**Sistema de Riego:**

Goteo

**Rendimiento por hectárea:**

Cabernet Sauvignon 6.500 kg  
Carmenere 7.000 kg

### TERROIR

**Clima:**

Mediterráneo, con días cálidos y noches frescas.

**Lluvia Anual (2015 - 2016):**

690 mm

**Promedio Histórico de Lluvia:**

610 mm

### ANÁLISIS

**Alcohol** : 14.0 %  
**Azúcar Residual** : 2.60 g/l  
**Acidez Total** : 5.04 g/l  
**pH** : 3.49  
**Cajas Producidas** : 10,000

### Comentarios del Enólogo

Este fue un año muy desafiante, ya que tuvimos un inusual término frío de febrero y marzo, además que la lluvia empezó durante los primeros días de abril.

A pesar de estas condiciones climáticas especiales, tuvimos la capacidad de acelerar un poco la cosecha de los viñedos buscando obtener la mejor calidad para nuestros vinos con uvas sanas.

El resultado de este vino fue del esfuerzo de todo el equipo que trabajó duro para continuar con el estilo y no perder nuestra renombrada consistencia y calidad.

¡Te invito a disfrutarlo!



Santiago Margozzini



## GEOLOGÍA

**Tipo de Suelo** : De roca volcánica.

**Orientación** : Variable, ya que las hileras se orientan de acuerdo a la pendiente.

**Altura Viñedos** : 300 m / 985 pies sobre el nivel del mar.

## COSECHA

Las uvas fueron cosechadas y seleccionadas durante los primeros días de abril para el Cabernet Sauvignon y a mediados del mismo mes el Carmenere.

## PROCESO DE VINIFICACIÓN

4 días de maceración en frío, para luego fermentar con levadura seleccionada entre 29° y 32° C / 84° y 89° F. Con 3 remontajes diarios y una maceración total de 25 días.

## PROCESO DE GUARDA

100% del vino fue envejecido en barricas Francesas durante 13 meses.

## PROCESO DE FILTRADO Y EMBOTELLACIÓN

El vino fue embotellado sin clarificar o filtrar al inicio, y filtrado de 20 micras antes de embotellar.

## POTENCIAL DE GUARDA

Para nuestro enólogo, el vino ya se disfruta al momento de abrir la botella. No obstante, ganará redondés y complejidad para aquellos con la paciencia para guardarlo 3 a 7 años.

## SERVICIO

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

**Maridaje:** Carnes rojas vetadas, quesos maduros, pastas.

## NOTAS DE CATA

Con un intenso color rojo rubí. En la nariz tiene notas especiadas mezcladas con ciruela madura y arándanos.

Tiene un gran cuerpo en boca, siendo bien concentrado y con una buena estructura. Las frutas vuelven con algunas notas a guinda y algo de chocolate. Es un vino redondo y largo de taninos finos y firmes.