

MONTGRAS®
ANTU®

Cabernet Sauvignon
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:
100% Cabernet Sauvignon

Clon:
341

Denominación de Origen:
Valle del Maipo

Viñedos:
Intriga, Alto Maipo

Cuartel:
Nº 768

Año de Plantación:
2005

Sistema de Conducción:
Espaldera tradicional

Sistema de Riego:
Goteo

Rendimiento por hectárea
11.500 kg

TERROIR

Clima:
Mediterráneo, con grandes oscilaciones entre el día y la noche.

Promedio de la suma de calor:
1,620 días grado

Lluvia Anual (2015-2016):
550 mm

Promedio histórico de lluvia:
320 mm

ANÁLISIS

Alcohol : 14,5 %
Azúcar Residual : 2.60 g/l
Acidez Total : 5.25 g/l
pH : 3.56
Cajas Producidas : 3.800

Comentarios del Enólogo:

Este lugar es increíble para el Cabernet Sauvignon. Los suelos profundos, rocosos y bien drenados, junto con las temperaturas más frescas en Alto Maipo, hacen que esta variedad se exprese elegantemente, madura y poderosa en la botella.

A pesar del año lluvioso que el 2016 fue, nuestras nobles viñas, con la sabiduría que los años le han otorgado, respondieron increíblemente teniendo vinos con una calidad soñada, y que solo nuestro terroir de Intriga nos lo puede dar.

Te invito a disfrutarlo!

Santiago Margozzini

GEOLOGÍA

Tipo de Suelo : Aluvial

Orientación : Norte - Sur

Altura Viñedos : 450 m / 1,475 pies sobre el nivel del mar.

COSECHA

Las uvas fueron cosechadas y seleccionadas a mano durante la última semana de marzo.

PROCESO DE VINIFICACIÓN

96 horas de maceración en frío, para fermentar luego 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 en barrica francesa, usando solo un 33% nuevo durante 14 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 se disfruta al momento de abrir la botella. Sin embargo, ganará en redondez y complejidad para aquellos con suficiente paciencia para guardarlo por 3 a 7 años.

SERVICIO

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

Maridaje: Carnes de infiltración roja, quesos maduros, pastas.

NOTAS DE CATA

Con un intenso color rojo rubí y aromas a frutas maduras. Es un Cabernet elegante con algunas notas herbales.

En boca es jugoso con taninos redondos. Muy buen volumen en boca y frutas que vuelven a sentirse nuevamente, terminando con una larga persistencia.