

MONTGRAS®

# ANTU®

Chardonnay  
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% Chardonnay

**Denominación de Origen:**  
Valle de Itata

**Viñedos:**  
Santa Inés de Larqui

**Cuarteles:**  
6 y 7

**Año de Plantación:**  
1992

**Sistema de Conducción:**  
Cargador

**Sistema de Riego:**  
Goteo

**Rendimiento por hectárea:**  
7.543 kg

## TERROIR

**Clima:**  
Mediterráneo húmedo, con temperaturas más bajas que en otros valles; con estaciones bien diferenciadas y mucha luz. El valle se caracteriza por sus altas diferencias de temperaturas entre el día y la noche en el período de maduración de la uva.

**Promedio de la suma de calor:**  
No hay registros

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

**Promedio histórico de lluvia:**  
800 mm

## ANÁLISIS

**Alcohol** : 14,0%  
**Azúcar Residual** : 1.88 g/l  
**Acidez Total** : 6.31 g/l  
**pH** : 3.53  
**Cajas Producidas** : 1.000

## Comentarios del Enólogo:

Hacer un Chardonnay en la categoría Antu es un desafío muy entretenido para nuestro equipo técnico.

Todo partió buscando las uvas, cosa que nos llevó hasta Itata, a 200 km al sur de nuestra bodega.

Luego, definir en qué estilo lo haríamos. Nos decidimos por uno clásico y elegante, con una guarda prolongada en barricas francesas y con algo de fermentación maloláctica para redondear la acidez salvaje de estas uvas sureñas.

Toda una aventura que recién comienza con este primer paso, que nos tiene muy orgullosos.

Santiago Margozzini

## GEOLOGÍA

**Tipo de Suelo** : Volcánico

**Orientación** : Norte Sur

**Altura Viñedos** : 70 metros / 230 pies sobre el nivel del mar

## COSECHA

Cosechadas y seleccionadas a mano el 25 de abril del 2016.

## PROCESO DE VINIFICACIÓN

Prensado directo, sin protección del jugo contra el aire. Posterior fermentación alcohólica en barricas con levaduras indígenas y una fermentación maloláctica final parcial.

## PROCESO DE GUARDA

Este vino se elaboró completamente en barricas francesas durante 13 meses, utilizando solo un 30% nueva, buscando preservar las características frutales de la variedad.

## POTENCIAL DE GUARDA

Para nuestro enólogo, el vino ya se disfruta al momento de abrir la botella. Sin embargo, creemos que este vino podría florecer sorprendentemente luego de 3 o 4 años.

## SERVICIO

**T° de Servicio:** 12° C / 54° F

**Maridaje:** Se puede disfrutar acompañado de pastas, carnes blancas como el pollo o pavo, cerdo y pescados con salsa de hierbas.

## NOTAS DE CATA

De color amarillo pajizo con notas doradas, en nariz muestra una combinación compleja de piña y nectarines maduros con toques de pera, rodeados por notas a vainilla y tostados que provienen de la guarda.

En boca este vino se muestra cremoso, con un cuerpo medio y una acidez fresca, donde resaltan las notas de pera y piña anidadas en un complejo colchón de cedro.