

# MONTGRAS®

# ANTU®

Grenache-Syrah-  
Carignan  
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:

Grenache	: 50%
Syrah	: 25%
Carignan	: 25%

### Denominación de Origen:

Valle de Colchagua

### Viñedos:

Ninquén & Pumanque en Colchagua, y Maipo

### Cuarteles:

Grenache	: Nº 617 y Nº 633 (Pumanque)
Syrah	: Nº 180 (Ninquén)
Carignan	: Nº 19 (Maipo)

### Año de Plantación:

Grenache	: 2007
Syrah	: 2000
Carignan	: 2009

### Sistema de Conducción:

Syrah & Grenache	: Espaldera tradicional
Carignan	: Gobelé

### Sistema de Riego:

Goteo

### Rendimiento por hectárea:

Grenache	: 7,500 kg
Syrah	: 8,500 kg
Carignan	: 7,700 kg

## TERROIR

### Clima:

Mediterráneo clásico, aunque un poco más frío que el resto de Colchagua debido a su cercanía al mar.

### Promedio de la Suma de Calor:

Pumanque	: 1,710 días grado
Ninquén	: 1,850 días grado
Maipo	: 1,420 días grado

### Lluvia Anual (2015- 2016):

Pumanque	: 570 mm
Ninquén	: 490 mm
Maipo	: 380 mm

### Promedio Histórico de Lluvia:

Pumanque	: 480 mm
Ninquén	: 460 mm
Maipo	: 320 mm

## ANÁLISIS

Alcohol	: 14.5%
Azúcar Residual	: 2.7 g/l
Acidez Total	: 4.97 g/l
pH	: 3.67
Cajas Producidas	: 4,000

## Comentarios del Enólogo

Este particular estilo de vino Mediterráneo es una mezcla muy especial que nos atrevimos a trabajar obteniendo excelentes resultados.

La gran personalidad del Grenache, frutal y sabroso, mezclado con la jugosidad del Syrah y la gran estructura del Carignan nos entrega un vino especial y único que itienes que probar!

Santiago Margozzini

## GEOLOGÍA

**Tipo de Suelo** : Granito en Pumanque & Maipo; arcilla con roca volcánica en Ninquén.

**Orientación** : Varía según la pendiente de cada cuartel

**Exposición Solar** : Varía según la pendiente de cada cuartel, predominantemente noreste.

## Altura Viñedos:

Grenache : 140 m / 460 pies sobre el nivel del mar en el lugar más alto.

Syrah : 305 m / 1,000 pies sobre el nivel del mar.

Carignan : 200 m / 656 sobre el nivel del mar en el lugar más alto.

## COSECHA

Cosechadas y seleccionadas a mano durante la segunda semana de abril, empezando primero con el Carignan, luego el Syrah y finalmente Grenache.

## PROCESO DE VINIFICACIÓN

Los racimos fueron despalillados y luego macerados en frío por 96 horas, para luego ser inoculados con levadura seleccionada y fermentar entre 28° y 31° C / 84° y 88° F con 3 remontajes por diarios. El tiempo de maceración total fue de 21 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 o antes de embotellar.

## POTENCIAL DE GUARDA

El vino puede ser disfrutado inmediatamente o guardado en bodega por 8 años.

## SERVICIO

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

**Maridaje:** Dado su carácter frutal va muy bien con pescados así como también carnes blancas y rojas con salsas fuertes. Va muy bien con queso de cabra.

## NOTAS DE CATA

De color rojo brillante y límpido. Presenta aromas complejos frutales con algunas especies como regaliz y anís.

Tiene un muy buen volumen en boca con taninos redondos y jugosos. Destacan sus frutas negras y notas a guinda ácida que entrega el Grenache a esta interesante mezcla, teniendo un largo y placentero final.