

MONTGRAS®  
**ANTU**®  
LIMITED

Pinot Noir  
2016

*Estos vinos de autor expresan un estilo más osado de hacer enología en Chile.  
De producciones muy limitadas, enlazan el concepto de viticultura y enología de  
precisión.*



### FICHA TÉCNICA

**Composición Varietal:**  
100% Pinot Noir

**Clon:**  
French 777

**Denominación de Origen:**  
Valle de Leyda

**Viñedos:**  
MontGras, Amaral

**Cuartel:**  
Nº 902

**Año de Plantación:**  
2006

**Sistema de Conducción:**  
Double Guyot

**Sistema de Riego:**  
Goteo

**Rendimiento por hectárea:**  
6,500 kg

### TERROIR

**Clima:**  
Costero, con la doble influencia del Océano Pacífico – a solo 12 km (7 mi) de distancia – y el colindante río Maipo.

**Promedio de la Suma de Calor:**  
1,347 días grado hasta el final de la cosecha, para este año, siendo un promedio histórico para Amaral de 1.292 días grados.

**Lluvia Anual (2015 – 2016):**  
646 mm

**Promedio histórico de lluvia:**  
368 mm

### ANÁLISIS

**Alcohol** : 14.0 %  
**Azúcar Residual** : 2.18g/l  
**Acidez Volátil** : 0.73 g/l  
**Acidez Total** : 5.49 g/l  
**pH** : 3.50  
**Cajas Producidas** : 350

### Comentarios del Enólogo

Este año fue uno donde la corriente del Niño se dejó caer con todo, transformándose en la vendimia más lluviosa de la que tengamos recuerdo.

Sin embargo, estas lluvias fueron tardías por lo que ya nuestro Pinot estaba cosechado. Sin duda lo que más marcó la vendimia 2016 fue un verano inusualmente despajado y cálido, y un Marzo frío y nublado, que nos permitió madurar lentamente nuestro Pinot Noir con su carácter, aromas y sabores, además de cuidar la delicada acidez de este año que progresó muy bien.

Tuvimos al final un Pinot lleno de fruta, viveza, frescor y carácter.

¡Tienes que probarlo!

*Jaime De la Cerda Silva*

Jaime De la Cerda

[www.montgras.cl](http://www.montgras.cl)

## GEOLOGÍA

- Tipo de Suelo** : Lomaje de depósito aluvial antiguo.
- Orientación** : Norte - Oeste
- Exposición Solar** : Norte - Oeste
- Altura Viñedos** : 200 m / 656 pies sobre el nivel del mar

## COSECHA

Cosechadas y seleccionadas a mano en el viñedo el 28 de marzo, 2016.

## PROCESO DE VINIFICACIÓN

Doble selección de racimos y bayas para luego fermentar con sus levaduras nativas en pequeñas cubas de cemento y acero inoxidable con dos pisonajes diarios. Macerando sus pieles por un total de 15 días aprox, luego fue prensado verticalmente para ser llevado posteriormente a barricas donde realizó la fermentación maoláctica en forma espontánea.

## PROCESO DE GUARDA

100% del vino estuvo en barricas francesas de 228 y 500 litros durante 12 meses.

## PROCESO DE FILTRADO Y EMBOTELLACIÓN

Fue clarificado con Ictiocola y filtrado con membrana ancha de 20 micras antes de embotellar.

## POTENCIAL DE GUARDA

Puede ser disfrutado inmediatamente o guardado en bodega por 10 años.

## SERVICIO

**T° de Servicio:** 12° - 13° C / 50° - 55° F

**Maridaje:** Muy bien para acompañar queso Epoisses, aves de caza como pollo o pato con salsas suaves, pasta y champiñones. Se da bien también con sushi y risotto, así como se puede disfrutar como aperitivo con tártaro de res y/o carpaccio.

## NOTAS DE CATA

De un límpido color rojo brillante. En nariz, muestra su carácter a Pinot, mostrando además delicadas frutas rojas, de guindas y cerezas, incluso algunas notas florales y toque de hierbas que te invitan a disfrutarlo.

Tiene un cuerpo medio, con una textura suave y delicada. La acidez viva y refrescante, característica de este terroir, lo acompaña sutilmente hacia el final donde vuelven a aparecer las frutas rojas.