

MONTGRAS®

ANTU®

Syrah
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% Syrah

Clon:
300 y 174

Denominación de Origen:
Valle de Colchagua

Viñedos:
Cerro Ninquén

Cuarteles:
Nº 180 y Nº 187

Año de Plantación:
2000

Sistema de Conducción:
Espaldera tradicional

Sistema de Riego:
Goteo

Rendimiento por hectárea:
8,500 kg

TERROIR

Clima:
Mediterráneo, con días cálidos y noches frescas.

Promedio de la suma de calor:
1850 días grado

Lluvia Anual (2015 – 2016):
690 mm

Promedio histórico de lluvia:
610 mm

ANÁLISIS

Alcohol : 14.5 %
Azúcar Residual : 2.47 g/l
Acidez Total : 5.14 g/l
pH : 3.59
Cajas Producidas : 9,000

Comentarios del Enólogo:

Este año fue bien especial teniendo temperaturas más frías y lluvias previas a la cosecha.

A pesar de todo esto, pienso que no hay otra variedad que se exprese mejor en suelos poco profundos y estresados, donde la roca madre esta muy cercana a la superficie, y el Syrah nos entrega racimos pequeños y concentrados.

Representa y nos muestra toda esa energía especial que la montaña de Ninquén le entrega a nuestros vinos.

¡Disfrútalo!

Santiago Margozzini

GEOLOGÍA

Tipo de Suelo : Roca volcánica

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

Exposición Solar : De acuerdo a la pendiente.

Altura Viñedos : 300 m / 985 ft. Sobre el nivel del mar

COSECHA

Cosechadas y seleccionadas a mano durante la última semana de Marzo.

PROCESO DE VINIFICACIÓN

96 horas de maceración en frío, con levadura seleccionada entre 28° y 31° C / 84° y 88° F.

PROCESO DE GUARDA

100% del vino fue envejecido en barrica francesa durante 13 meses usando solo un 30% nuevas.

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. Sin embargo, ganará en redondez, suavidad y complejidad si se guarda 2 a 3 años para aquellos paladares que buscan elegancia y texturas más aterciopeladas. Se puede guardar hasta 8 años.

SERVICIO

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

Maridaje: Pato, cordero, cerdo o vacuno, carnes con buena infiltración, quesos maduros, y cualquier otro plato con salsas cremosas y de peso.

NOTA DE CATA

Tiene un intenso color rojo violáceo. Marcado por frutas negras en nariz que se combinan con algunas notas ahumadas que vienen del envejecimiento.

En boca también es muy sabroso, con taninos suaves y redondos. Tiene un muy buen volumen, perfectamente equilibrado con la fruta y complejidad de su guarda, teniendo un largo y placentero final.