

# INTRIGA®

## MONTGRAS



Vinos sustentables  
de Chile

## *Intriga / 2017*

*D.O. Alto Maipo*

### INFORMACIÓN TÉCNICA

<b>Enólogo</b>	: Cristian Correa	<b>Alcohol</b>	: 14.5%
<b>Variedad</b>	: 90% Cabernet Sauvignon, 4% Cabernet Franc & 6% Petit Verdot	<b>Azúcar Residual</b>	: 2.73 g/l
<b>Cosecha</b>	: Inicios de Abril	<b>Acidez Total</b>	: 5.02 g/l
		<b>pH</b>	: 3.64
		<b>Producción</b>	: 9.700 cajas (9L)

### VINIFICACIÓN

Luego de que las uvas fueran seleccionadas manualmente en el viñedo, tuvieron a una doble selección de racimos y bayas en bodega. El jugo y pieles fueron transportados gravitacionalmente (sin el uso de bombas) hacia pequeños tanques de concreto para macerar por dos días. Luego fueron fermentados con levaduras nativas a 22-°C-28°C / 72°F-82°F, estando en contacto con sus pieles alrededor de 28 días. Finalmente las pieles fueron separadas del vino con el uso de pequeñas prensas verticales. Para luego ser almacenado en barricas buscando una fermentación maloláctica espontánea.

### PROCESO DE GUARDA

En barricas francesas de 225 lts y fudres de 2.000 lts durante 24 meses, buscando respetar las cualidades del vino.

### PROCESO DE FILTRADO Y EMBOTELLACIÓN

Este vino fue filtrado inicialmente solo por tierras y finalmente fue filtrado previo al envasado con membrana de 20 micras.

### POTENCIAL DE GUARDA

Puede ser disfrutado inmediatamente o guardar en bodega por 15 años.

### NOTAS DE CATA

Profundo y brillante color rojo rubí con aromas a frutos rojos y algo de fruta negra. De gran cuerpo, con un buen volumen y estructura en boca, entregando sabores a nuez y chocolate que te invitan a disfrutar de cada copa. De largo y persistente final este es un vino potente, concentrado y atrevido con un carácter enigmático del Valle del Maipo.

### MARIDAJE

Acompaña muy bien quesos maduros y carnes rojas en general, así como también aves de caza y carnes con un mayor contenido graso como el pato, cordero o cabrito.



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



## VIÑEDOS

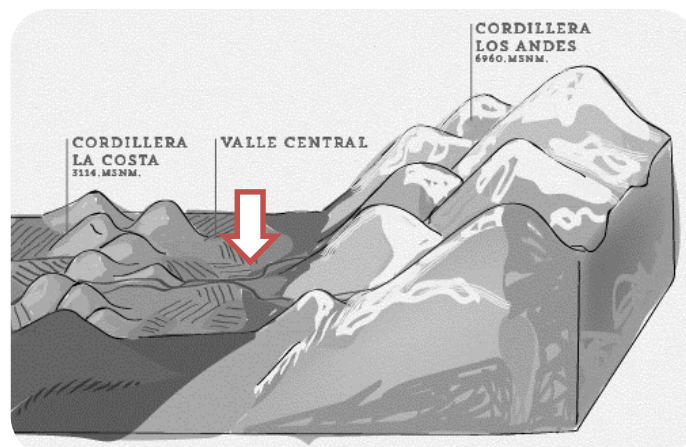
Ubicados en Alto Maipo, reconocida región para los mejores Cabernet Sauvignon de Chile. A los pies de la majestuosa Cordillera de Los Andes nace Intriga, de viñedos con muy bajo vigor y rendimientos, entregando uvas muy concentradas que producen un característico y potente Cabernet Sauvignon.

## CLIMA

Mediterráneo, con una gran amplitud térmica entre el día y la noche. La Cordillera de Los Andes tiene su mayor influencia, teniendo una estación seca prolongada y un invierno bien marcado con temperaturas extremas que llegan a cero grados.

## SUELOS

Muy profundos, de suelos ancestrales aluviales con arcilla en superficie y un subsuelo de arena y rocas. Este tipo de suelo se originó de la descomposición de la Cordillera de Los Andes, que formó distintos tipos de terrazas con variados tamaños de rocas, encontrándose nuestros viñedos de Intriga específicamente ubicados en la segunda terraza.



## TEMPORADA Y COSECHA

En general nuestra vendimia 2017 en Intriga fue de rendimientos levemente más bajos con respecto a añadas anteriores, lo que se reflejó en mayores concentraciones con una gran calidad basal del campo.

A esta condición además tuvimos una temporada más calurosa, estimulando la degradación de piracinas y anticipando también la cosecha un par de semanas. Lo anterior, acompañado de una escasez de precipitaciones permitió obtener uvas sanas de excelente calidad sin notas vegetales, destacando más frutas rojas en los vinos finales que obtuvimos de gran elegancia y exuberancia aromática.

