

MONTGRAS® ANTU®

*Cabernet Sauvignon
Carmenere / 2017*

D.O. Colchagua



Vinos sustentables
de Chile

INFORMACIÓN TÉCNICA

Enólogo	: Santiago Margozzini	Alcohol	: 14.0%
Cepas:	: 70% Cabernet Sauvignon & 30% Carmenere	Azúcar Residual	: 3.09 g/l
Cosecha	: Durante abril	Acidez Total	: 5.40 g/l
Producción	: 10,000 cajas (9L)	pH	: 3.55

VINIFICACIÓN

Las uvas fueron seleccionadas en los viñedos cosechadas diferenciadamente por variedad en su punto óptimo de madurez. Posteriormente fueron transportadas a la bodega y despalilladas para realizar una maceración pre fermentativa en frío por 3 días para extraer una mayor concentración de aromas y color. La fermentación se realizó de manera tradicional en tanques de acero inoxidable con temperaturas controladas sin superar los 28°C. Posteriormente el vino realizó una maceración post fermentativa a 22-24°C, buscando aumentar el volumen al paladar, completando así una maceración total de 20-25 días.

GUARDA

La fermentación maloláctica fue realizada en barricas francesas, manteniendo el vino en contacto con la madera durante 13 meses.

ENVASADO

El vino fue embotellado sin clarificar, estabilizado naturalmente y solo con una filtración de 20 micras a la botella.

POTENCIAL DE GUARDA

Puede ser disfrutado inmediatamente o guardado en bodega por 7 años.

NOTAS DE CATA

Intenso y profundo color rojo rubí, con notas especiadas en nariz mezcladas con deliciosos toques frutales a ciruelas maduras y arándanos. Con un gran volumen en boca, una buena concentración y estructura. La fruta vuelve a aparecer con sutiles notas achocolatadas acompañadas de taninos finos y firmes.

MARIDAJE

Combina perfectamente con carnes rojas, algunos tipos de quesos maduros y pastas.



www.montgras.cl

MONTGRAS®

ANTU



VIÑEDO

Proveniente de viñedos plantados durante los años 1998 y 2000, en Ninquén, nuestro reconocido viñedo de montaña en el Valle de Colchagua. Ubicados a 300 msnm, conducidos en espaldera tradicional en orientaciones variables dependiendo de la pendiente por donde pasen las hileras.

CLIMA

De clima tipo Mediterráneo, con una gran amplitud térmica entre el día y la noche, lo que permite lograr una mayor concentración además de una maduración más lenta, resultando en uvas de calidad superior.

El clima en Ninquén es más fresco que el resto del área, dada su altitud, además de su exposición solar Este que predomina, y permite que las viñas no reciban el sol de la tarde.

SUELO

Ninquén es un montaña isla, que corresponde a una parte remanente de la Cordillera de la Costa. De suelos de origen volcánico, muy pobres en materia orgánica y delgados, lo que nos entrega viñedos de bajo vigor, enriquecidos en color y de una concentración superior, lo que nos permite una mayor complejidad en nuestros vinos.

TEMPORADA Y COSECHA

La vendimia 2017 fue bastante calurosa, teniendo temperaturas máximas récord en varias décadas sumado a cargas relativamente bajas, lo que la convirtió en una de las vendimias más anticipadas que hemos tenido.

A pesar de estas especiales condiciones, esta cosecha nos entregó vinos poderosos, de intensa fruta negra bien madura, con características únicas de este especial terroir.

