

MONTGRAS® ANTU

Cabernet Sauvignon / 2017
D.O. Maipo



INFORMACIÓN TÉCNICA

Enólogo	: Santiago Margozzini	Alcohol	: 14.5%
Cepas:	: 100% Cabernet Sauvignon	Azúcar Residual	: 2.70 g/l
Cosecha	: A mediados de abril	Acidez Total	: 5.51 g/l
Producción	: 4,000 cajas (9L)	pH	: 3.52

VINIFICACIÓN

Posterior a una selección manual en el viñedo, las uvas fueron transportadas a la bodega y despalilladas para posteriormente 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

Una vez terminada su fermentación maloláctica, el 100% del vino fue a un 85% de barricas francesas y un 15% americana durante 14 meses, siendo solo un 30% de estas barricas nuevas para priorizar la fruta por sobre la madera.

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

De profundo color rojo rubí, con notas en nariz a grosellas con sutiles notas a pimienta negra. En boca es de un buen cuerpo, con taninos estructurados que se equilibran perfectamente con la fruta presente del tipo cereza y leves toques de vainilla provenientes de la guarda.

MARIDAJE

Combina perfectamente con carnes rojas veteadas en diversas preparaciones, así como también con quesos maduros.



Vinos sustentables
de Chile



www.montgras.cl

MONTGRAS®

ANTU®



VIÑEDO

Proveniente de viñedos plantados a pie franco en el 2005 en el reconocido terroir de Alto Maipo. Ubicados a 450 msnm, conducidos en espaldera tradicional en orientación Norte-Sur y alimentados de riego bajo sistema de goteo.

CLIMA

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 los cero grados.

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 pausada, resultando en uvas de calidad superior, que lentamente van alcanzando los niveles óptimos de compuestos cualitativamente fundamentales para obtener un gran Cabernet Sauvignon.

SUELO

De suelos profundos y aluviales con arcilla en la superficie y algo de arena mezclada con rocas en el subsuelo. Este tipo de suelo corresponde a la segunda terraza generada por la descomposición de la Cordillera de Los Andes, que formó distintos tipos de terrazas con variados tamaños de rocas.

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, nuestro Cabernet mantiene su estilo clásico y elegante de Maipo, donde predominan las notas a fruta negra acompañadas de sutiles toques a especias.

