

# MONTGRAS® ANTU®

*Carmenere / 2017*  
D.O. Peumo, Valle de Rapel



## INFORMACIÓN TÉCNICA

Enólogo	: Santiago Margozzini	Alcohol	: 14.5%
Cepas:	: 100% Carmenere	Azúcar Residual	: 2.95 g/l
Cosecha	: Primera semana de mayo	Acidez Total	: 5.02 g/l
Producción	: 1,500 cajas (9L)	pH	: 3.58

## 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 aromas y una mayor intensidad de color. La fermentación se realizó de manera tradicional en tanques de acero inoxidable con temperaturas controladas sin superar los 28°C. Finalmente 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 12 meses, siendo solo un 33% nueva 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 púrpura intenso, con notas en nariz a moras y grosellas con sutiles notas a chocolate bitter. En boca es equilibrado y jugoso, con taninos redondos que le entregan una suave y envolvente textura.

## MARIDAJE

Vino ideal para pastas. Es un vino versátil que puede combinar con carnes blancas magras hasta carnes rojas muy infiltradas, como también platos dulces o ácidos, curry, risotto o pescado como salmón o atún.

Vinos sustentables  
de Chile



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

# MONTGRAS®

# ANTU®



## VIÑEDO

Proveniente de viñedos plantados a pie franco en 1998 y 1999 en el reconocido terroir de Peumo, conducidos en espaldera tradicional en orientación Norte-Sur y alimentados de riego bajo sistema de goteo.

## CLIMA

De clima cálido, pero no caluroso. Recibe la justa influencia marina evitando temperaturas tórridas. Ideal para producir sus reconocidos Carmenere's, que son muy frutales y con un gran cuerpo.

## SUELO

De suelos arcillosos compuestos con una mezcla ligera de granito de muy buena estructura y drenaje.

## TEMPORADA Y COSECHA

La vendimia 2017 fue bastante anormal, 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.

Dadas estas particulares condiciones, el Carmenere tiene notas un poco más especiadas que años anteriores ya que no se pudo esperar mucho tiempo antes de cosechar, pero mantiene su redondez y elegancia habitual caracterizada por una buena calidad y madurez de taninos.

