

# MONTGRAS®

# ANTU®

Chardonnay / 2017  
D.O. Itata

## INFORMACIÓN TÉCNICA

Enólogo	: Santiago Margozzini	Alcohol	: 14.0%
Cepas:	: 100% Chardonnay	Azúcar Residual	: 4.55 g/l
Cosecha	: Última semana de abril	Acidez Total	: 4.10 g/l
Producción	: 1,000 cajas (9L)	pH	: 3.48

## VINIFICACIÓN

Luego de una selección manual desde los viñedos de los racimos, estos fueron transportados a la bodega y prensados directamente sin proteger el jugo obtenido de la oxidación natural. Este mosto fermentó en tanques de acero inoxidable con sus levaduras nativas y temperatura controlada para no sobrepasar los 25°C. Una vez terminada la fermentación alcohólica el vino tuvo una fermentación maloláctica parcial en barricas francesas para redondear el vino final.

## GUARDA

El 100% de este vino estuvo en barricas francesas durante 12 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 3 a 4 años.

## NOTAS DE CATA

De color amarillo dorado, con intensos aromas frutales de piña, melocotón y sutiles toques miel. En boca es cremoso de un buen volumen y textura. Con una acidez fresca que levanta las notas frutales de estilo más tropical junto a notas tostadas de la guarda.

## MARIDAJE

Se puede disfrutar acompañado de pastas, carnes blancas como el pollo o pavo, cerdo y pescados con salsa de hierbas.



Vinos sustentables  
de Chile



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

# MONTGRAS® ANTU



## VIÑEDO

Proveniente de viñedos ubicados en Santa Inés de Larqui dentro del Valle de Itata. Plantados en 1992 en espaldera tradicional y orientación Norte-Sur.

## CLIMA

Mediterráneo húmedo, con temperaturas más bajas que en otros valles; con estaciones bien diferenciadas y mucha luz. El valle se caracteriza por sus altas diferencias de temperaturas entre el día y la noche en el período de maduración de la uva.

## SUELO

Suelos de origen volcánicos ubicados a 70 msnm.

## TEMPORADA Y COSECHA

La vendimia 2017 fue bastante anormal, con una primavera y verano tórridos, 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.

Sin duda estas condiciones marcaron una fruta bien madura y con algunos toques más mielosos en el caso de este particular Chardonnay.

