

# MONTGRAS® ANTU®

*Cabernet Sauvignon  
Carmenere / 2018*

*D.O. Colchagua*



Vinos sustentables  
de Chile

## INFORMACIÓN TÉCNICA

<b>Enólogo</b>	: Santiago Margozzini	<b>Alcohol</b>	: 14.0%
<b>Cepas:</b>	: 70% Cabernet Sauvignon & 30% Carmenere	<b>Azúcar Residual</b>	: 2.28 g/l
<b>Cosecha</b>	: Durante abril	<b>Acidez Total</b>	: 5.31 g/l
<b>Producción</b>	: 13,000 cajas (9L)	<b>pH</b>	: 3.62

## VINIFICACIÓN

Las uvas fueron seleccionadas en los viñedos y 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, buscando aumentar el volumen al paladar y complejidad, completando así una maceración total de 20-25 días.

## GUARDA

Una vez terminada su fermentación maloláctica, el 100% del vino fue a barricas durante 12 meses, siendo solo un 30% 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

Profundo color rojo rubí con matices violáceos, de notas especiadas con fresca fruta en nariz y toques ahumados hacia el final. De boca agradable con buena concentración y estructura, junto a sutiles notas achocolatadas acompañadas de taninos finos y firmes.

## MARIDAJE

Acompaña bien pastas y carnes rojas en general, como también quesos maduros y embutidos.



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

Nuestra vendimia 2018 volvió a la normalidad, con unos rendimientos relativos más altos que el 2017 y climáticamente más estable, en ausencia de precipitaciones durante la cosecha. Con una primavera relativamente fría y verano de temperaturas altas dentro de lo esperado.

En términos generales fue una cosecha sana, de mayor frescor, con vinos algo más ligeros en alcohol y fruta más fresca, sin verdes, con un rico balance y jugosidad.

