

MONTGRAS® ANTU®

Cabernet Sauvignon / 2018
D.O. Maipo



Vinos sustentables
de Chile

INFORMACIÓN TÉCNICA

Enólogo	: Santiago Margozzini	Alcohol	: 14.0%
Cepas:	: 100% Cabernet Sauvignon	Azúcar Residual	: 2.56 g/l
Cosecha	: A mediados de abril	Acidez Total	: 5.33 g/l
Producción	: 4,000 cajas (9L)	pH	: 3.55

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 se trasegó a barricas durante 12 meses, siendo solo un 30% de estas barricas nuevas buscando 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

Intenso color rojo rubí, brillante con matices violáceos. De aromas a fruta más fresca dominado por los frutos rojos sobre los negros. Con taninos de buena estructura en boca, redondos y suaves, logrando un muy buen balance con una rica jugosidad que termina con sutiles y elegantes toques de roble.

MARIDAJE

Gran compañero de carnes rojas veteadas en diversas preparaciones, así como también de quesos más maduros.



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 formo distintos tipos de terrazas con variados tamaños de rocas.

TEMPORADA Y COSECHA

Nuestra vendimia 2018 fue de rendimientos relativos más altos que el año anterior. Con una primavera relativamente fría, verano de temperaturas altas dentro de lo esperado, en ausencia de precipitaciones durante la cosecha.

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.

