

MONTGRAS® ANTU®

Carmenere / 2018

D.O. Peumo, Valle de Rapel



Vinos sustentables
de Chile

INFORMACIÓN TÉCNICA

| | | | |
|------------|--------------------------|-----------------|------------|
| Enólogo | : Santiago Margozzini | Alcohol | : 14.0% |
| Cepas: | : 100% Carmenere | Azúcar Residual | : 1.93 g/l |
| Cosecha | : Primera semana de mayo | Acidez Total | : 4.84 g/l |
| Producción | : 3,800 cajas (9L) | pH | : 3.72 |

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 días aprox.

GUARDA

Una vez terminada su fermentación maloláctica, el 100% del vino fue a barricas durante 11 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

Intenso color violáceo de nariz dominada por fruta negra con las típicas notas especiadas de Carmenere pero más sutiles que otros años. Buen agarre en boca, con buena carne y taninos golosos, es fresco y bien equilibrado.

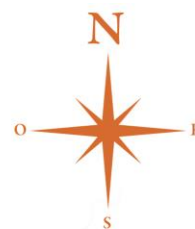
MARIDAJE

Acompaña muy bien carnes más magras y pastas por lo general. Comidas más condimentadas también maridan de excelente manera tales como platos que contengan curry, comino, o incluso más dulces con choclo como el tradicional pastel de choclo.



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

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.

