

# MONTGRAS® ANTU®

Grenache Syrah Carignan /  
2018

D.O. Colchagua

## INFORMACIÓN TÉCNICA

|            |   |                 |            |
|------------|---|-----------------|------------|
| Enólogo    | : Santiago Margozzini                       | Alcohol         | : 14.5%    |
| Cepas:     | : 50% Grenache, 25% Syrah &<br>25% Carignan | Azúcar Residual | : 2.81 g/l |
| Cosecha    | : Comienzos de abril en adelante            | Acidez Total    | : 5.17 g/l |
| Producción | : 4,000 cajas (9L)                          | pH              | : 3.48     |

## VINIFICACIÓN

La cosecha de cada variedad se realiza de manera diferenciada comenzando primero con el Carignan, luego el Syrah y finalmente Grenache. Posteriormente las uvas fueron transportadas a la bodega para ser despalilladas y realizar una maceración pre fermentativa en frío por 3 días. La fermentación se realizó de manera tradicional en cubas de acero y concreto 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

100% del vino fue envejecido en barricas francesas durante 11 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 7 años.

## NOTAS DE CATA

De color rojo rubí brillante, con fruta fresca en nariz, dulces toques especiados de anís y algo de regaliz. Con buena acidez, cuerpo más ligero y agradable textura de taninos redondos y jugosos, con placenteras notas a fruta roja y guinda ácida.

## MARIDAJE

Acompaña muy bien platos con carnes blancas y carnes rojas más magras. Se puede disfrutar también con quesos más frescos y con mayor acidez como el de cabra.



Vinos sustentables  
de Chile



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

# MONTGRAS®

# ANTU®



## VIÑEDO

Proveniente de viñedos plantados desde el 2000 en el reconocido terroir de Ninquén, el primer viñedo de montaña en Chile. Ubicados a 300 msnm, conducidos en espaldera tradicional y alimentados de riego bajo sistema de goteo.

## 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.

Ninquén se caracteriza por ser 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

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.

