

MONTGRAS® ANTU

Syrah / 2018
D.O. Colchagua

INFORMACIÓN TÉCNICA

Enólogo	: Santiago Margozzini	Alcohol	: 14.0%
Cepas:	: 100% Syrah	Azúcar Residual	: 1.61 g/l
Cosecha	: A finales de marzo	Acidez Total	: 5.11 g/l
Producción	: 10,000 cajas (9L)	pH	: 3.43

VINIFICACIÓN

Las uvas fueron seleccionadas manualmente en los viñedos y luego transportadas a la bodega para ser despalladas y 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. Una vez que la fermentación alcohólica fue realizada el vino fue separado de los orujos para realizar la fermentación maloláctica en barricas francesas.

GUARDA

100% del vino estuvo en barricas francesas por 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 7 años.

NOTAS DE CATA

De intenso y profundo color rojo violáceo, con agradables aromas a frutas negras y algo de fruta roja que acompaña los toques ahumados y especias al final de la nariz. De una buena textura y volumen en boca, con taninos suaves y redondos que se encuentran bien equilibrados junto a la fruta presente que predomina frente a las sutiles y elegantes notas de guarda.

MARIDAJE

Va muy bien con carnes que contengan un poco más de grasa como el pato, cerdo y carnes rojas. Puedes disfrutarlo también con aperitivos que contengan quesos semi maduros y/o embutidos.



Vinos sustentables
de Chile



www.montgras.cl

MONTGRAS® ANTU®



VIÑEDO

Proveniente de viñedos plantados en el año 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.

TEMPORADA Y COSECHA

Para esta vendimia 2018 afortunadamente las condiciones climáticas fueron consideradas relativamente normales, con una primavera y un verano más frescos, lo que hizo demorar un poco más la partida de la cosecha, entregándonos en general vinos de un menor contenido alcohólico, livianos, frescos y jugosos.

La ausencia de precipitaciones también nos permitió esperar el suficiente tiempo para la cosecha, obteniendo una madurez óptima para cada cepa con uvas sanas de gran calidad, lo que se refleja finalmente en nuestros vinos.

