

MONTGRAS® ANTU®

*Cabernet Sauvignon
Carmenere / 2019*

D.O. Colchagua



Vinos sustentables
de Chile

INFORMACIÓN TÉCNICA

Enólogo	: Santiago Margozzini	Alcohol	: 14.5%
Cepas:	: 70% Cabernet Sauvignon & 30% Carmenere	Azúcar Residual	: 3.01 g/l
Cosecha	: Cabernet Sauvignon 03 de abril & Carmenere 24 de abril	Acidez Total	: 5.69 g/l
Producción	: 8.000 cajas (9L)	pH	: 3.51

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 francesa un 20% nuevas durante 14 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 10 años.

NOTAS DE CATA

De un profundo e intenso color rojo rubí con matices violáceos, con notas especiadas en nariz y fruta fresca donde predominan los frutos rojos. En boca tiene una agradable concentración y estructura, junto a sutiles notas achocolatadas acompañadas de taninos finos, jugosos y firmes. De un largo y placentero final con elegantes notas del tostado de barricas que permanecen.

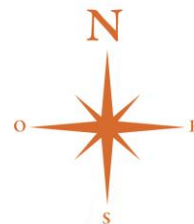
MARIDAJE

Acompaña muy bien carnes rojas en general, así como también aves de caza, pastas, quesos maduros y embutidos.



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

La vendimia 2019 provino de una primavera seca, fresca y soleada, en ausencia de heladas, con una leve caída en volúmenes de producción respecto del año anterior.

Durante el verano se registraron altas temperaturas que afortunadamente fueron solo unos días, y el final del verano y comienzo del otoño fueron de normal a fresco, lo que permitió una maduración pausada entregándonos vinos balanceados, concentrados y aromáticos, con una madurez óptima dada las condiciones climáticas favorables para poder elegir tranquilamente la fecha de cosecha para cada variedad.

