

# MONTGRAS® ANTU®

*Carmenere / 2019*

*D.O. Peumo, Valle de Rapel*



Vinos sustentables  
de Chile

## INFORMACIÓN TÉCNICA

Enólogo	: Santiago Margozzini	Alcohol	: 14.5%
Cepas:	: 100% Carmenere	Azúcar Residual	: 3.05 g/l
Cosecha	: 30 de abril	Acidez Total	: 5.49 g/l
Producción	: 4.000 cajas (9L)	pH	: 3.80

## 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 25% 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 10 años.

## NOTAS DE CATA

De un profundo y brillante color rojo violáceo con aromas de fruta negra además de las típicas notas especiadas de Carmenere que acompañan de manera sutil y elegante un delicado toque de chocolate bitter. Buen agarre en boca, con buena textura y taninos golosos, es fresco y bien equilibrado.

## MARIDAJE

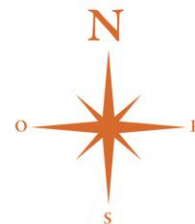
Acompaña muy bien carnes más magras y pastas además de comidas más condimentadas que contengan curry, comino, o incluso más dulces como el tradicional pastel de choclo Chileno.



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

# MONTGRAS®

# ANTU



## VIÑEDO

Proveniente de viñedos en sector llamado "Cabaña Blanca" comuna Las Cabras. 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, recibe la justa influencia marina evitando temperaturas tórridas. Ideal para producir sus reconocidos Carmeneres, que son muy frutales y con un gran cuerpo.

## SUELO

De suelos de arcillosas negras compuestos de una mezcla ligera de granito de muy buena estructura y drenaje.

## TEMPORADA Y COSECHA

La vendimia 2019 estuvo marcada por la ausencia de lluvias y temperaturas más bajas de lo normal durante el invierno, lo que retrasó la brotación y adelantó el riego.

Los meses de enero y febrero fueron muy cálidos en Peumo, lo que favoreció el desarrollo del Carmeneres que se adapta muy bien a estas condiciones de temperaturas más altas, logrando una correcta madurez de la fruta y sus taninos, haciendo que sus notas especiadas típicas del Carmeneres fueran presentes pero sutiles.

