

MONTGRAS® ANTU

Syrah / 2019
D.O. Colchagua

INFORMACIÓN TÉCNICA

Enólogo	: Santiago Margozzini	Alcohol	: 14.5%
Cepas:	: 100% Syrah	Azúcar Residual	: 3.17 g/l
Cosecha	: Entre el 08 y 12 de abril	Acidez Total	: 4.67 g/l
Producción	: 6,000 cajas (9L)	pH	: 3.63

VINIFICACIÓN

Las uvas fueron seleccionadas manualmente en los viñedos y luego transportadas a la bodega para ser despalilladas 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

90% del vino estuvo en barricas francesas y 10% en barricas americanas por 13 meses usando solo un 20% nuevas.

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

Profundo y brillante color rojo rubí con matices violáceos. De agradables e intensos aromas a frutos negros como moras y ciruelas maduras con algunos toques especiados. 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

Acompaña muy bien 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.

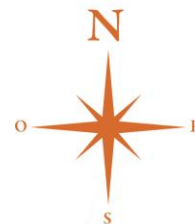


Vinos sustentables
de Chile



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

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.

