



**INTRIGA.**  
M A X I M A  
MONTGRAS

## *Intriga Máxima / 2017*

D.O. Alto Maipo

### INFORMACIÓN TÉCNICA

<b>Enólogo</b>	: Cristian Correa	<b>Alcohol</b>	: 15.0%
<b>Variedad</b>	: 100% Cabernet Sauvignon	<b>Azúcar Residual</b>	: 3.10 g/l
<b>Cosecha</b>	: 22 de marzo 2017	<b>Acidez Total</b>	: 5.40 g/l
<b>Producción</b>	: 300 cajas (9L)	<b>pH</b>	: 3.60

### VINIFICACIÓN

Se realizó una doble selección de racimos y bayas, para luego ser transportadas gravitacionalmente (sin uso de bombas) a pequeños tanques de cemento para una maceración pre fermentativa de 4 días aprox, y luego fermentar con levadura nativa entre 22° y 28° C. La maceración total fue 28 días aprox, descubando el vino y separándolo de sus orujos en prensa vertical para hacer una fermentación maloláctica espontánea posteriormente en barricas.

### GUARDA

100% envejecido en barrica nueva por 8/10 meses y luego a fudres franceses usados durante 14 meses hasta envasado.

### PROCESO DE FILTRADO Y EMBOTELLACIÓN

Este vino fue envasado sin clarificar ni filtrar en ningún momento, buscando conservar el gran cuerpo y la complejidad de todas las capas que este tiene.

### POTENCIAL DE GUARDA

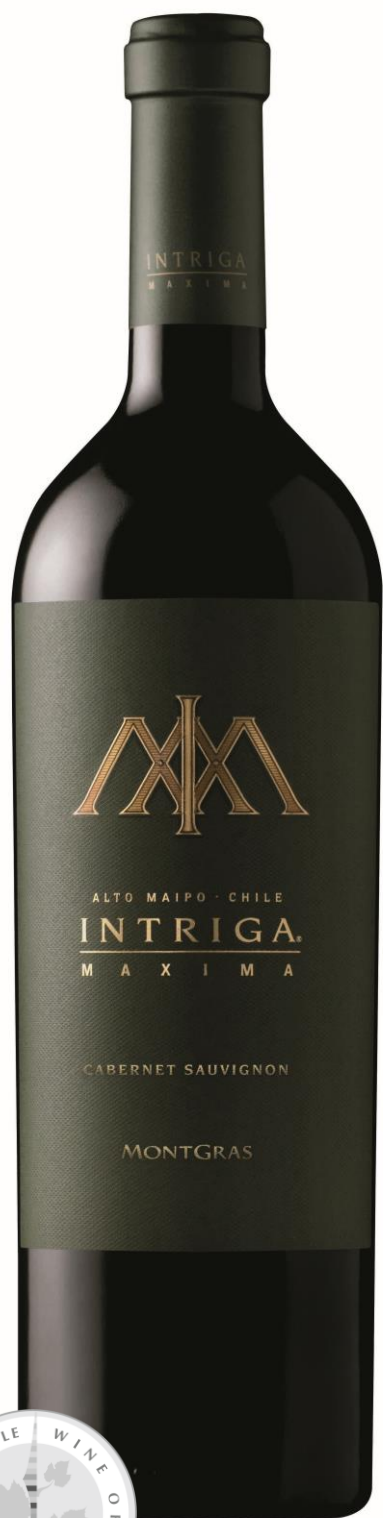
Se puede disfrutar de inmediato o guardar en bodega por hasta unos 30 años.

### NOTAS DE CATA

Es un vino con un gran cuerpo, maduro y poderoso, de profundo e intenso color rojo cereza oscuro con aromas a chocolate, frutos rojos y elegantes toques especiados tipo nuez moscada y clavo de olor. En boca cautivan sus múltiples capas que se van abriendo con gran complejidad y sedosa textura que envuelve el paladar con sabores de ciruelas, grosellas, frutos negros, sotobosque, algo mentolado y una compleja nota de grafito hacia el final que se acompaña elegantemente de sutiles sabores de frutos secos y avellanas tostadas.

### MARIDAJE

Marida excelentemente con carnes rojas veteadas a la parrilla, así como con cordero al palo o plateada al horno.



Sustainable wines  
from Chile



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



## VIÑEDOS

Ubicados en Alto Maipo, reconocida región para los mejores Cabernet Sauvignon de Chile. Proviene específicamente del Block N° 705 "La Higuera", de 1,5 h con parronales de más de 60 años.

A los pies de la majestuosa Cordillera de Los Andes nace Intriga, de viñedos con muy bajo vigor y rendimientos, entregando uvas muy concentradas que producen un característico y potente Cabernet Sauvignon.

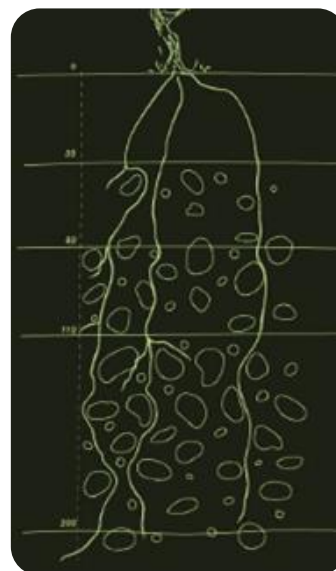
## CLIMA

Mediterráneo, con una gran amplitud térmica entre el día y la noche. La Cordillera de Los Andes tiene su mayor influencia, teniendo una estación seca prolongada y un invierno bien marcado con temperaturas extremas que llegan a cero grados.



## SUELOS

De una capa delgada de suelos aluviales de 10 cm de profundidad sobre rocas, lo que entrega un muy buen drenaje además de un bajo contenido de nutrientes. Este tipo de suelo se originó de la descomposición de la Cordillera de Los Andes, que formo distintos tipos de terrazas con variados tamaños de rocas, encontrándose nuestros viñedos de Intriga específicamente ubicados en la segunda terraza.



## TEMPORADA Y COSECHA

La vendimia 2017 fue de rendimientos levemente más bajos que años anteriores, lo que nos entregó una fruta más concentrada y de gran calidad.

Las condiciones climáticas fueron más calurosas que la añada anterior, en ausencia de precipitaciones, lo que nos permitió cosechar con una madurez óptima, con características de gran elegancia en la fruta resultante sin notas vegetales y en perfecto estado sanitario.