

INTRIGA®

MONTGRAS

Intriga / 2018

D.O. Alto Maipo



INFORMACIÓN TÉCNICA

Enólogo	: Cristian Correa	Alcohol	: 14.5%
Variedad	: 86% Cabernet Sauvignon, 8% Cabernet Franc & 6% Petit Verdot	Azúcar Residual	: 3.15 g/l
Cosecha	: A partir del 15 de abril	Acidez Total	: 5.22 g/l
		pH	: 3.56
		Producción	: 8.200 cajas (9L)

VINIFICACIÓN

Luego de que las uvas fueran seleccionadas manualmente en el viñedo, tuvieron a una doble selección de racimos y bayas en bodega. El jugo y pieles fueron transportados gravitacionalmente (sin el uso de bombas) hacia pequeños tanques de concreto para macerar por dos días. Luego fueron fermentados con levaduras nativas a 22°C-28°C, estando en contacto con sus pieles alrededor de 28 días. Finalmente, las pieles fueron separadas del vino con el uso de pequeñas prensas verticales. Para luego ser almacenado en barricas buscando una fermentación maloláctica espontánea.

PROCESO DE GUARDA

Se mantuvo en barricas francesas de 225 lts y fudres de 2.000 lts durante 24 meses.

PROCESO DE FILTRADO Y EMBOTELLACIÓN

Este vino fue filtrado inicialmente solo por tierras y finalmente fue filtrado previo al envasado con membrana de 20 micras.

POTENCIAL DE GUARDA

Puede ser disfrutado inmediatamente o guardar en bodega por 15 años.

NOTAS DE CATA

Profundo color rojo rubí con intensos aromas a frutos rojos y algo de fruta negra. De gran cuerpo, con un buen volumen y estructura en boca, de sabores intensos con toques especiados junto a ciruelas rojas, grosellas y casis. De largo y persistente final este es un vino potente y concentrado con la reconocida calidad del Valle del Maipo.

MARIDAJE

Excelente acompañante de quesos maduros, carnes rojas en general, así como también las que tengan un mayor contenido graso como el pato, cordero o cabrito.

Viña MontGras se compromete con la sustentabilidad y el medio ambiente:





VIÑEDOS

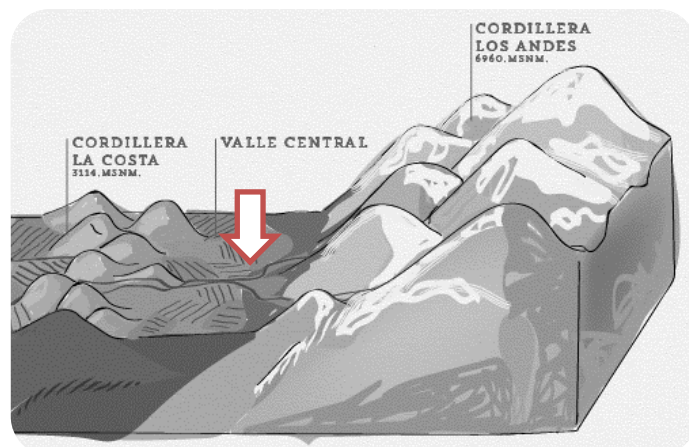
Ubicados en Alto Maipo, reconocida región para los mejores Cabernet Sauvignon de Chile. A los pies de la majestuosa Cordillera de Los Andes nace Intriga, de viñedos con muy bajo vigor y rendimientos, entregando uvas muy concentradas que producen un característico y potente Cabernet Sauvignon.

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

Muy profundos, de suelos ancestrales aluviales con arcilla en superficie y un subsuelo de arena y rocas. Este tipo de suelo se originó de la descomposición de la Cordillera de Los Andes, que formó distintos tipos de terrazas con variados tamaños de rocas, encontrándose nuestros viñedos de Intriga específicamente ubicados en la segunda terraza.



TEMPORADA Y COSECHA

Nuestra vendimia 2018 fue más bien seca y de bajas humedades relativas por lo que obtuvimos uvas completamente sanas al minuto de la cosecha. Debido a las temperaturas más bajas en Enero la madurez fue más pausada, logrando una correcta madurez de taninos elegantes además de mantener los aromas frutales. La cosecha fue más tardía respecto al año anterior con acideces naturales más altas dando a los vinos una sensación de más frescura y vitalidad.

