

MONTGRAS.

Ninquén

Ninquén / 2017

D.O. Colchagua



Sustainable wines
from Chile

INFORMACIÓN TÉCNICA

Enólogo	: Santiago Margozzini	Alcohol	: 14.5 %
Variedades	: 50% Cabernet Sauvignon & 50% Syrah	Azúcar Residual	: 2.13 g/l
Cosecha	: A mediados de April	Acidez Total	: 5.89 g/l
Producción	: 5,000 cajas (9L)	pH	: 3.58

VINIFICACIÓN

Se realizó una doble selección de racimos y de granos para obtener la fruta de mejor calidad. Esta fue macerada en frío por 4 días previo a su fermentación alcohólica, buscando extraer una mayor intensidad de color y aromas. Posterior a esto levaduras seleccionadas fueron inoculadas para fermentar a una temperatura de 19 a 32°C con 3 remontajes diarios. Finalmente se realizó una maceración post fermentativa estando en contacto con sus pieles por 30 días en promedio.

GUARDA

Envejecido en barricas francesas de 225 litros por 24 meses.

PROCESO DE FILTRADO Y EMBOTELLACIÓN

Este vino fue envasado sin clarificar o filtrar, en ningún momento del proceso, buscando preservar el gran cuerpo y la complejidad que tiene.

POTENCIAL DE GUARDA

Puede ser disfrutado ahora o guardado en bodega por 10 años.

TASTING NOTES

Elegante y límpido color rojo rubí con aromas a frutos rojos de estilo berries y bien maduros con notas a mermelada de guinda ácida, terminando en notas tostadas provenientes de la guarda. En boca es muy elegante y balanceado con un largo final que persiste con notas a casis y toques de roble.

MARIDAJE

Acompaña muy bien con carnes rojas veteadas, quesos maduros y en general con comidas de un mayor peso graso.



www.montgras.cl



VIÑEDOS

Las uvas provienen de los viñedos plantados en Ninquén, nuestro reconocido viñedo de montaña en el Valle de Colchagua a 300 msnm. Los viñedos de Cabernet Sauvignon están plantados de 1998 y los de Syrah del 2000, ambos conducidos en espalderas con una orientación variable de las hileras de acuerdo a las lomas donde están plantados.

CLIMA

Mediterráneo, con una gran amplitud térmica entre el día y la noche. Específicamente, el clima de Ninquén es más fresco que las áreas de su alrededor, debido a su altitud y predominante exposición solar Este que asegura que las viñas no recibirán el sol de las tardes.

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.

El Cabernet Sauvignon proviene de los sectores más bajos del cerro donde los suelos son más profundos y el Syrah de más arriba con suelos más delgados.

TEMPORADA Y COSECHA

La vendimia 2017 se caracterizó por tener una primavera y verano mucho más cálidos que años anteriores, lo que demandó que la cosecha en general fuera realizada de manera más anticipada y concentrada en un menor número de días.

En general fue un muy buen año, de rendimientos levemente inferiores con vinos donde predomina la fruta negra madura, con buena potencia y grasos, logrando su redondez habitual.

