

MONTGRAS® ANTU®

*Grenache Syrah Carignan /
2017*

D.O. Colchagua

INFORMACIÓN TÉCNICA

Enólogo	: Santiago Margozzini	Alcohol	: 14.5%
Cepas:	: 50% Grenache, 35% Syrah & 15% Carignan	Azúcar Residual	: 3,04 g/l
Cosecha	: Comienzos de abril en adelante	Acidez Total	: 5.42 g/l
Producción	: 4,000 cajas (9L)	pH	: 3.50

VINIFICACIÓN

La cosecha de cada variedad se realiza de manera diferenciada comenzando primero con el Carignan, luego el Syrah y finalmente Grenache. Posteriormente las uvas fueron transportadas a la bodega para ser despalilladas y realizar una maceración pre fermentativa en frío por 3 días. La fermentación se realizó de manera tradicional en tanques de acero inoxidable con temperaturas controladas sin superar los 28°C. Posteriormente el vino realizó una maceración post fermentativa a 22-24°C, buscando aumentar el volumen al paladar, completando así una maceración total de 20-25 días.

GUARDA

100% del vino fue envejecido en barricas francesas durante 13 meses .

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 7 años.

NOTAS DE CATA

Brillante color rojo rubí, con aromas frutales con algunas especies como el regaliz y anís. En boca tiene taninos redondos y jugosos, que le dan una buena textura que se acompaña de agradables notas a fruta negra y guinda ácida.

MARIDAJE

Dado su carácter frutal va muy bien con pescados así como también carnes blancas y rojas con salsas fuertes. Acompaña bien quesos de mayor acidez como el de cabra.



Vinos sustentables
de Chile



www.montgras.cl

MONTGRAS®

ANTU®



VIÑEDO

Proveniente de viñedos plantados desde el 2000 en el reconocido terroir de Ninquén, el primer viñedo de montaña en Chile. Ubicados a 300 msnm, conducidos en espaldera tradicional y alimentados de riego bajo sistema de goteo.

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.

Ninquén se caracteriza por ser 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

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.

TEMPORADA Y COSECHA

La vendimia 2017 fue bastante calurosa, teniendo temperaturas máximas récord en varias décadas sumado a cargas relativamente bajas, lo que la convirtió en una de las vendimias más anticipadas que hemos tenido.

Hay que destacar que en términos fitosanitarios la uva de esta vendimia fue de óptima calidad y que tuvimos el privilegio también de poder obtener la madurez deseada en todas las variedades, entregando vinos voluptuosos de gran intensidad y fruta.

