

MONTGRAS ANTU

Grenache Syrah Carignan / 2019

D.O. Colchagua

Block N° 80, 95 & 97 – “Los Escarpados”

INFORMACIÓN TÉCNICA

Enólogo	: Santiago Margozzini	Alcohol	: 14.5%
Cepas:	: 50% Grenache, 25% Syrah & 25% Carignan	Azúcar Residual	: 3.22 g/l
Cosecha	: Syrah 27 de marzo, Grenache 17 de abril & Carignan 29 de abril	Acidez Total	: 5.17 g/l
Producción	: 1.100 cajas (9L)	pH	: 3.57

VINIFICACIÓN

La cosecha de cada variedad se realiza de manera diferenciada comenzando primero con el Syrah, luego el Grenache y finalmente Carignan debido a su alta acidez natural. Posteriormente las uvas fueron transportadas a la bodega para ser despalladas y realizar una maceración pre fermentativa en frío por 3 días. La fermentación se realizó de manera tradicional en cubas de acero y concreto 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 usadas de tercer uso durante 12 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 10 años.

NOTAS DE CATA

De un color rojo rubí brillante y fresca fruta roja en nariz con dulces toques especiados y algo de anís hacia el final de la nariz. Con una buena acidez, de cuerpo más ligero y una agradable y jugosa textura en boca, con placenteras notas a guinda ácida junto a fruta negra que invitan a seguir disfrutando de cada copa.

MARIDAJE

Es un excelente acompañante de platos más ligeros que contengan carnes blancas o rojas más magras. Se puede disfrutar también con quesos más frescos con una mayor acidez como el de cabra, preparaciones con ricota o pastas.



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.

Los blocks seleccionados son los N°80, 95 y 97 a los que llamamos "Los Escarpados". La razón por la que lleva este nombre es por la forma que adquiere el cerro Ninquén en el lugar donde se ubican estos blocks, que es la parte más alta del cerro, la cual recibe buena luminosidad y la brisa directa proveniente de la costa.

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 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.

