

MONTGRAS  
ANTU  
SINGLE VINEYARD

## Chardonnay / 2020

*D.O. Casablanca  
Block N° 17 – “Loma Oriente”*



### INFORMACIÓN TÉCNICA

Enólogo	: Santiago Margozzini	Alcohol	: 14.0%
Cepas:	: 100% Chardonnay	Azúcar Residual	: 1.94 g/l
Cosecha	: 20 de marzo	Acidez Total	: 5.65 g/l
Producción	: 1,600 cajas (9L)	pH	: 3.27

### VINIFICACIÓN

Luego de una selección manual desde los viñedos de los racimos, estos fueron transportados a la bodega y prensados directamente sin proteger el jugo obtenido de la oxidación natural. Este mosto fermentó un 15% en barricas francesas nuevas y el resto en tanques de acero inoxidable a bajas temperaturas (alrededor de 14°C) con sus levaduras nativas.

### GUARDA

15% del vino se mantuvo en barricas francesas nuevas por un período de 6 meses, para redondearlo y aumentar su complejidad en boca.

### 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 por 3 a 4 años.

### NOTAS DE CATA

De brillante e intenso color amarillo con reflejos dorados. Su nariz esta marcada por aromas cítricos y toques frutales de estilo más tropical. En boca tiene un buen volumen y textura, con una acidez fresca que levanta la fruta que posee y que esta perfectamente equilibrada con los suaves toques de tostado que provienen de su paso por barricas.

### MARIDAJE

Es un gran acompañante de pastas, mariscos, preparaciones que contengan carnes blancas o pescados junto a salsa de hierbas.



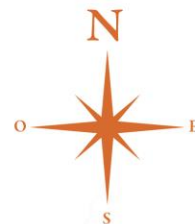
Vinos sustentables  
de Chile



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

# MONTGRAS ANTU

SINGLE VINEYARD



## VIÑEDO

Proveniente de viñedos ubicados en el sector poniente del Valle de Casablanca, en un sector llamado "La Rotunda" y conducidos en espaldera verticales plantadas sobre lomajes.

El block seleccionado es el N°17, al que llamamos "Loma Oriente". La razón por la que lo elegimos, es que esta orientación recibe el sol de la mañana, que es menos agresivo, lo que permite una maduración lenta, que conserva la acidez de la uva y sobre todo, evita que se quemé el hollejo.

## CLIMA

Fresco con influencia marítima de la suave brisa del Océano Pacífico que se presenta junto con nieblas matinales y tardes despejadas con una buena luminosidad, en donde la temperatura rara vez sobrepasa los 25°C.

## SUELO

Suelos de arcillas rojas graníticas ubicadas en la Cordillera de la Costa, de profundidades variables sobre lomas.

## TEMPORADA Y COSECHA

La vendimia 2020 en el Valle de Casablanca al igual como la mayoría de los Valles en Chile fue de temperaturas un poco más elevadas que años anteriores, haciendo que la cosecha se anticipará un par de días. Hubo algo de heladas primaverales importantes, pero bien localizadas y que no afectaron los cuarteles desde donde provienen las uvas que componen este Chardonnay, ya que los viñedos se encuentran plantados en lomas.

