

NINQUÉN

MONTGRAS

Ninquén / 2021

D.O. Colchagua



INFORMACIÓN TÉCNICA

Enólogo	: Benjamín Leiva	Alcohol	: 14.5 %
Variedades	: 50% Cabernet Sauvignon & 50% Syrah	Azúcar Residual	: 2.2 g/l
Cosecha	: 10 de Abril Cabernet Sauvignon 17 de Abril Syrah	Acidez Total	: 5.32 g/l
		pH	: 3.49
		Producción	: 2,000 cajas (9L)

VINIFICACIÓN

Una doble selección de racimos y granos fue realizada para obtener solo la fruta de la 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 controlada de 28 a 30°C, finalizando con una maceración post fermentativa que nos permitió mantener el contacto del vino con sus pieles por 30 días en promedio.

GUARDA

Envejecido en barricas francesas de 225 litros durante dos inviernos.

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.

NOTAS DE CATA

Profundo color rojo rubí con aromas a frutos rojos frescos como guinda ácida y berries que se combinan con sutiles y elegantes notas tostadas. En boca es muy elegante y balanceado, con una agradable textura y un largo final que persiste con las notas a casis, ciruelas y toques de roble.

MARIDAJE

Excelente acompañante de carnes rojas veteadas en diversas preparaciones así como también de quesos maduros, embutidos y foie gras.

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





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 una 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

En la temporada 2021, debido a la sequia acumulada y ya casi normal, los rendimientos fueron bajos en casi todas las variedades tintas. Con pequeñas bayas, lo que se traduce en una buena concentración y agradable acidez gracias a las frescas noches de verano. En el mes de enero hubo una lluvia que acompañó de fríos días a la temporada, ayudando a una pinta pareja y agua que siempre es bien recibida. La permeabilidad del suelo del Cerro y sus laderas permiten que esta no se acumule, penetrando y permeando de buena forma.

