

INTRIGA®

MONTGRAS

Intriga / 2021

D.O. Alto Maipo



INFORMACIÓN TÉCNICA

Enólogo	: Benjamín Leiva	Alcohol	: 14,5 %
Variedad	: 90% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc & 5% Petit Verdot	Azúcar Residual	: 2.21 g/l
Cosecha	: A partir del 5 de Marzo	Acidez Total	: 5.20 g/l
		pH	: 3.45
		Producción	: 6.600 cajas (9L)

VINIFICACIÓN

Las uvas fueron seleccionadas manualmente, luego recibidas en la bodega y despalilladas, pasando por una leve molienda e ingresando al tanque a 15°C. Luego de dos días de maceración se procedió a inocular con levaduras seleccionadas para fermentar a una temperatura máxima de 24°C. Al término de la fermentación alcohólica se mantiene entre 10 y 15 días en una maceración post fermentativa a 28°C, donde la degustación decide el fin de esta.

PROCESO DE GUARDA

Crianza de un 15% en barricas francesas nuevas de 225 litros y 85% en un pool de barricas de 225 litros de segundo a cuarto uso y fudres de 2000 litros, por un periodo de 2 inviernos.

PROCESO DE FILTRADO Y EMBOTELLACIÓN

Este vino fue filtrado previo al envasado con membrana de 20 micras.

POTENCIAL DE GUARDA

Puede ser disfrutado inmediatamente o guardar en bodega por 15 años.

NOTAS DE CATA

Profundo color rojo rubí con intensos aromas a frutos rojos y algo de fruta negra. De gran cuerpo, con un buen volumen y estructura en boca, de sabores intensos con toques especiados junto a ciruelas rojas, grosellas y casis. De largo y persistente final este es un vino potente y concentrado con la reconocida calidad del Valle del Maipo.

MARIDAJE

Excelente acompañante de quesos maduros, carnes rojas en general, así como también las que tengan un mayor contenido graso como el pato, cordero o cabrito.

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





VIÑEDOS

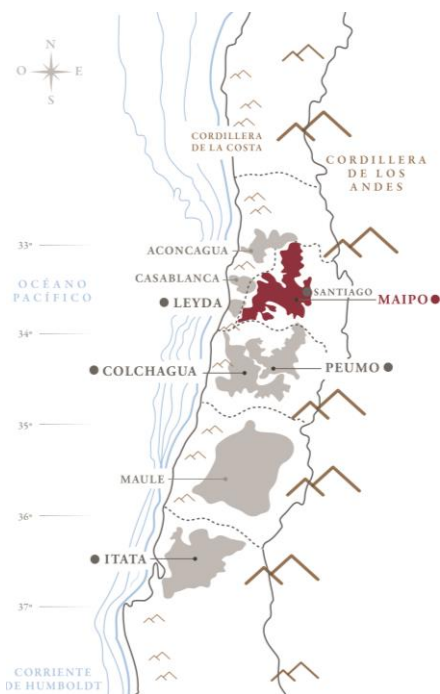
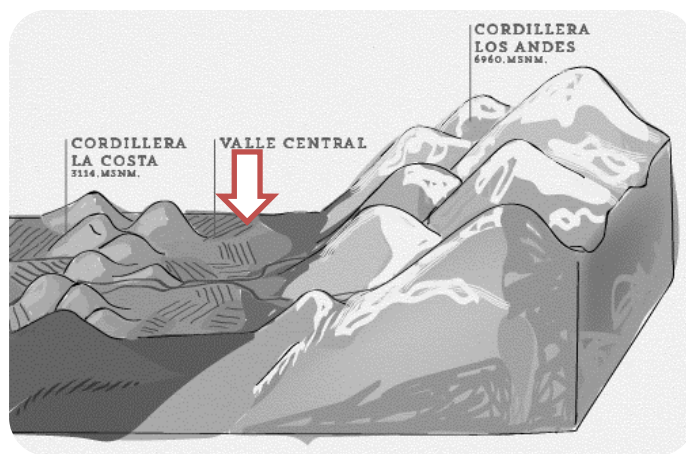
El campo de Intriga, ex Viña Linderos (1865), está ubicado en el pueblo de Linderos en la región Metropolitana, 35 kilómetros al sur de Santiago, en el Alto Maipo, en la segunda terraza aluvial del valle, limitando con la tercera. Influenciado por el río Maipo y la maravillosa influencia de la Cordillera de los Andes, que enfría las noches gracias a sus frescas brisas provenientes del alto, produciendo grandes oscilaciones térmicas, traduciéndose en una regulación de crecimiento, y desarrollo de compuestos fenólicos.

CLIMA

Mediterráneo, con una gran amplitud térmica entre el día y la noche. La Cordillera de los Andes tiene su mayor influencia, teniendo una estación seca prolongada y un invierno bien marcado con temperaturas extremas que llegan a cero grados.

SUELOS

El origen del suelo es aluvial, con un primer horizonte franco, el que en profundidad es abordado por una gran cantidad de piedras, las cuales en contacto con el suelo permiten la acumulación de humedad, produciendo un tipo de microclima óptimo para el crecimiento de raíces. A la vez son suelos de gran permeabilidad y pobres nutricionalmente, lo que ayuda a restringir el vigor de la planta y aumentar la concentración de compuestos fenólicos.



TEMPORADA Y COSECHA

Similar al año anterior, la vendimia 2021 ha estado marcada por una sequía significativa y con un invierno particularmente seco. Estos viñedos, por su edad, están equilibrados y acostumbrados a los suelos profundos, livianos y pobres que tiene el Valle del Maipo. Dando como resultado bayas y racimos pequeños, pero los cuales tienen muy buena concentración y una agradable acidez. La acidez es producto de las frescas noches de verano, gracias a la influencia de la cordillera de los Andes. La amplitud térmica del día y la noche son pronunciadas, dando un balance en la uva y llegando éstas con una óptima maduración.

