



INTRIGA.
M A X I M A
MONTGRAS

Intriga Máxima / 2021

D.O. Alto Maipo

INFORMACIÓN TÉCNICA

Enólogo	: Benjamín Leiva	Alcohol	: 14.0%
Variedad	: 100% Cabernet Sauvignon	Azúcar Residual	: 3.1 g/l
Cosecha	: 23 de marzo 2021	Acidez Total	: 5.1 g/l
Producción	: 300 cajas (9L)	pH	: 3.6

VINIFICACIÓN

La cosecha se realiza muy temprano en la mañana para que la uva llegue a máximo 15 grados, una vez recibidos los racimos en la bodega, estos son seleccionados, posteriormente son despalillados para luego realizar la selección de bayas, estas son transportadas en capachos de 500 kilos y depositadas por gravedad en cubas de 12.100 litros. 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.

GUARDA

Crianza de un 40% en barricas francesas nuevas de 225 litros y 60% en un pool de fudres de 2.000 litros, por un periodo de 2 inviernos.

PROCESO DE FILTRADO Y EMBOTELLACIÓN

Este vino fue envasado sin clarificar ni filtrar en ningún momento, buscando conservar el gran cuerpo y la complejidad de todas las capas que este tiene.

POTENCIAL DE GUARDA

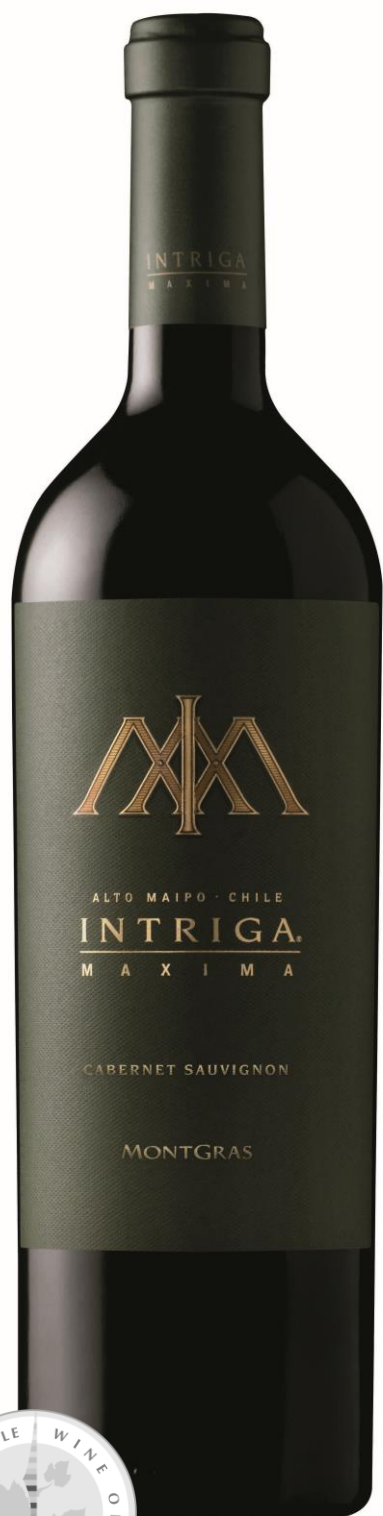
Se puede disfrutar de inmediato o guardar en bodega por hasta unos 30 años.

NOTAS DE CATA

Es un vino de intenso color rojo cereza oscuro. En cuanto a los aromas, se perciben notas claras de fruta roja, fruta roja acida, fruta azul, notas de hierba seca y sutiles notas a grafito, que se ensamblan muy bien durante la crianza. De boca larga, elegante, pero tensa. Taninos con carácter elegante, pero presentes, buscando mas verticalidad.

MARIDAJE

Marida excelentemente con carnes rojas veteadas a la parrilla, así como con cordero al palo o plateada al horno.



Sustainable wines
from Chile



www.montgras.cl

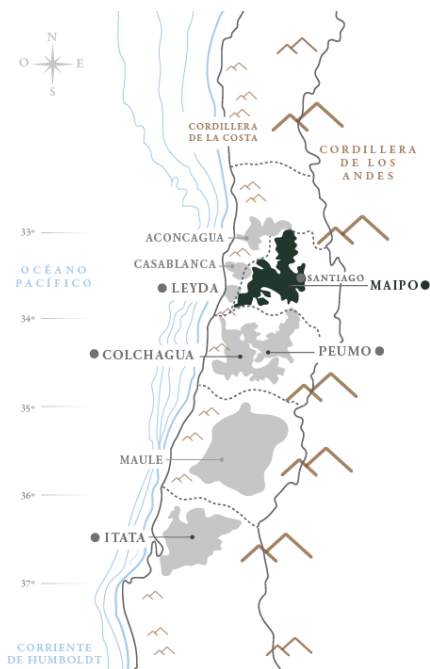


VIÑEDOS

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. Nuestro vino Icono, proviene de antiguos parrones en el sector de la higuera (50-60 años), los que hoy producen alrededor de 3-4 toneladas. De acuerdo a estudios geológicos estaría limitando la tercera terraza o incluso estaría dentro de ella. Este sector coincide con los buscado de acuerdo a contenido y tamaño de piedras en el suelo, siendo constantemente la mejor parcela del campo.

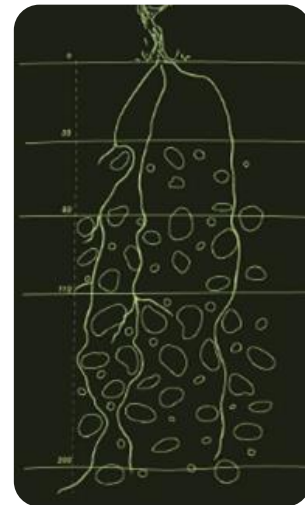
CLIMA

Mediterráneo, con una gran amplitud térmica entre el día y la noche. Influenciado por el río Maipo y la maravillosa influencia de la Cordillera de la Andes, que enfría las noches gracias a sus frescas brisas, produciendo grandes oscilaciones térmicas. Esto se traduce en una regulación de crecimiento, y desarrollo de compuestos fenólicos.



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

En la temporada 2021 las lluvias invernales fueron más benevolentes que el invierno anterior, lo que permitió un lindo inicio de temporada. Las precipitaciones de enero no fueron un problema, al contrario, fueron de gran ayuda para el suelo y los días nublados pre y post lluvia ayudaron a calmar y emparejar la madurez. Las temperaturas máximas medias fueron menores esta temporada, lo que permitió una maduración más pausada. Las marcadas oscilaciones térmicas entre día y noche cada vez más comunes se tradujeron en vinos más estructurados y con agradable acidez.

