

MONTGRAS ANTU

Cabernet Sauvignon Carmenere / 2022

D.O. Colchagua

Blocks N° 93, 94 – “El Rellano”

INFORMACIÓN TÉCNICA

Enólogo	: Benjamín Leiva	Alcohol	: 14 %
Cepas:	: 70% Cabernet Sauvignon 30% Carmenere	Azúcar Residual	: 5,7 g/l
Cosecha	: Cabernet Sauvignon 31 de marzo y Carmenere 20 de abril	Acidez Total	: 5,2 g/l
Producción	: 8.000 cajas (9L)	pH	: 3,38

VINIFICACIÓN

Una vez recibidos los racimos en bodega estos son seleccionados, para luego ser despalillados y pasados por una leve molienda. Ingresan a un tanque de acero inoxidable pasando previamente por un intercambiador de frío para llegar a 15°C. Luego de dos días de maceración se procedió a inocular con levaduras seleccionadas para fermentar a una temperatura máxima de 26°C y 28°C para el Carmenere y 24°C para el Cabernet Sauvignon. Al término de la fermentación alcohólica se mantienen entre 7 y 10 días en una maceración post fermentativa a 28°C, donde la degustación decide el fin de esta.

GUARDA

Crianza en contacto con madera durante 6 meses, para luego estar 8 meses en un pool de barricas de segundo a cuarto uso.

ENVASADO

El vino fue embotellado sin clarificar, estabilizado naturalmente y solo con una filtración de 20 micras a la botella.

POTENCIAL DE GUARDA

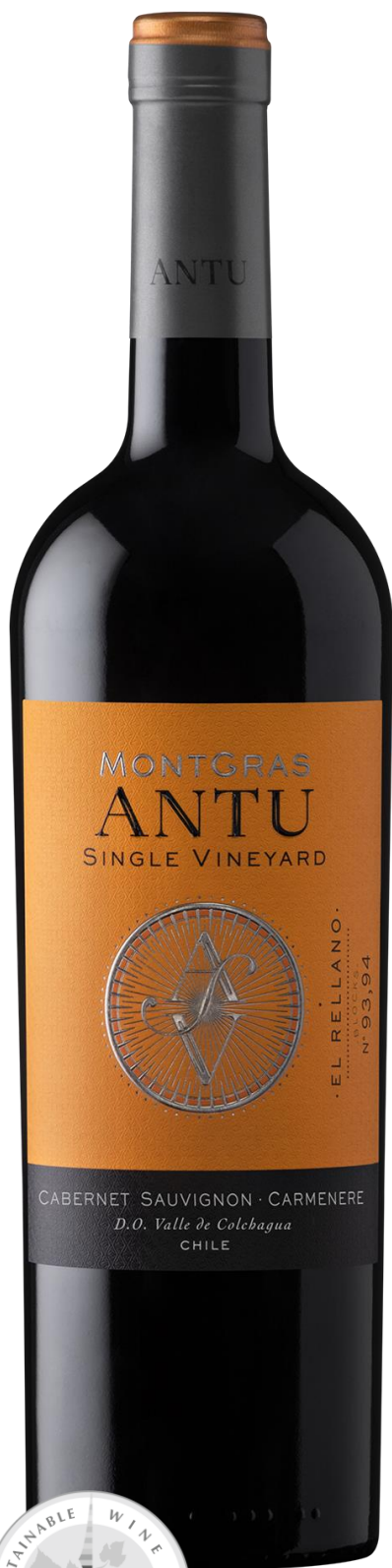
Puede ser disfrutado inmediatamente o guardado en bodega por 10 años.

NOTAS DE CATA

De un profundo e intenso color rojo rubí con matices violáceos. En nariz notas especiadas y fruta fresca donde predominan los frutos rojos. En boca tiene una agradable concentración y estructura. De un largo y placentero final que armoniza muy bien con las elegantes notas de su crianza en barricas de robles francés.

MARIDAJE

Acompaña muy bien carnes rojas en general, así como también aves de caza, pastas, quesos maduros y embutidos.



Vinos sustentables
de Chile



www.montgras.cl

MONTGRAS ANTU

VIÑEDO

Proveniente de viñedos plantados durante los años 1998 y 2000, en Ninquén, cerro isla, remanente de la cordillera de la costa, ubicado a 7 km N-O de Santa Cruz en el Valle de Colchagua.

Los blocks seleccionados son el N° 93 y 94 que llamamos "El Rellano". 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 baja de la hendidura de la meseta.

CLIMA

Mediterráneo, con inviernos lluviosos y muy caluroso en verano. Gracias a la influencia del pacífico en las noches bajan las temperaturas que atraviesan la cordillera de la costa y por sus corredores se generan brisas que ayudan a disminuir la temperatura en comparación con la parte baja del cerro.

SUELO

Ninquén es de origen volcánico, formado, por depósitos tipo brechas, tobas y lavas volcánicas, con alto contenido de Fe y Mg, de textura franco arenosa arcillosa con contenido de limo. Roca alterada, que algunos le llaman alterita, la que se fragmenta y permite el paso de las raíces.

TEMPORADA Y COSECHA

En la temporada 2022 las lluvias invernales fueron benevolentes, pero siguen siendo bajas, hubo ausencia de heladas lo que permitió un lindo inicio de temporada, el cual fue más bien tardío. Año de buena luminosidad y temperaturas, con algunas olas de calor que adelantaron la vendimia en comparación a la temporada pasada. En el Cerro de Ninquén, que se ubica a 300 msnm, con exposición Este y que cuenta con variados corredores por donde corren suaves brisas que ayudan a disminuir la temperatura, las oscilaciones térmicas entre día y noche fueron más intensas que en el bajo. Fenómeno cada año más pronunciado, traduciéndose en vinos más estructurados y con mejor acidez.

