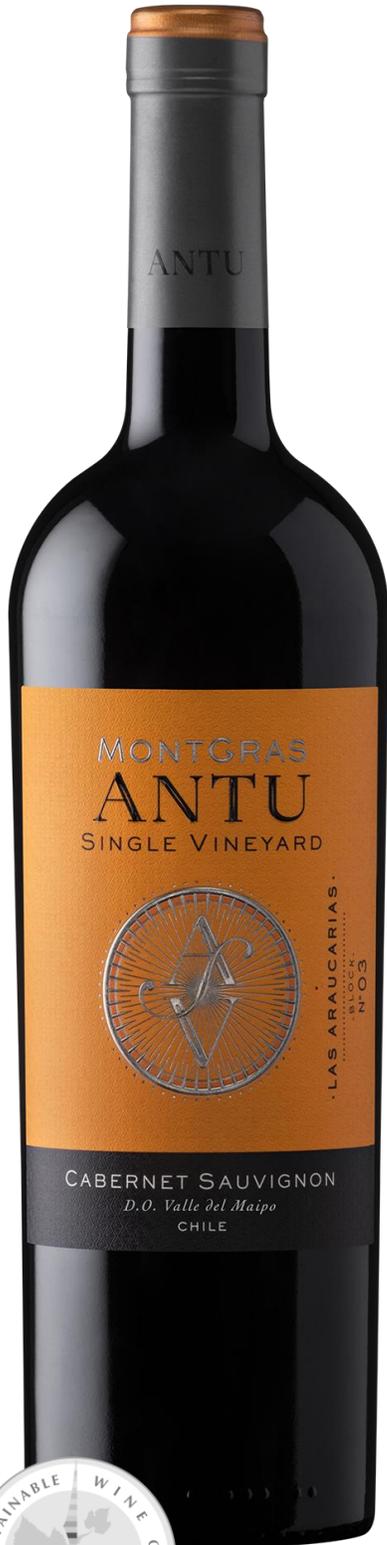


MONTGRAS
ANTU
SINGLE VINEYARD

Cabernet Sauvignon / 2022

*D.O. Maipo
Block N° 3 – “Las Araucarias”*



INFORMACIÓN TÉCNICA

Enólogo	: Benjamín Leiva	Alcohol	: 14.0%
Cepas:	: 100% Cabernet Sauvignon	Azúcar Residual	: 3,8 g/l
Cosecha	: 28 de Marzo	Acidez Total	: 6,3 g/l
Producción	: 5.200 cajas (9L)	pH	: 3,49

VINIFICACIÓN

Posterior a una selección manual en el viñedo, las uvas fueron transportadas a la bodega y despalladas para posteriormente realizar una maceración pre fermentativa en frío por 3 días para extraer una mayor concentración de aromas y color. La fermentación se realizó de manera tradicional en tanques de acero inoxidable con temperaturas controladas sin superar los 28°C. Posteriormente el vino realizó una maceración post fermentativa a 22-24°C, buscando aumentar el volumen al paladar, completando así una maceración total de 20-25 días.

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 y brillante color rojo rubí con aromas a fruta roja fresca y un especial toque a grafito característico del Valle del Maipo. Buen volumen y estructura en boca, con taninos redondos y jugosos, bien balanceados con sutiles y elegantes toques de roble.

MARIDAJE

Muy buen acompañante de carnes rojas veteadas en diversas preparaciones, así como también de quesos más maduros.



Vinos sustentables
de Chile



www.montgras.cl

MONTGRAS ANTU

SINGLE VINEYARD



VIÑEDO

Proveniente de viñedos plantados a pie franco en el 2005 con los clones 337 y 341 en el reconocido terroir de Alto Maipo. Ubicados a 450 msnm, conducidos en espaldera tradicional en orientación Norte-Sur y alimentados de riego bajo sistema de goteo.

El block seleccionado es el N°03 al que llamamos "Las Araucarias". La razón por la que lleva este nombre es que en el extremo occidental del block hay una hilera de Araucarias, un árbol nativo chileno perteneciente al género de las coníferas que se encuentra en peligro de extinción.

CLIMA

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 los cero grados.

De clima tipo Mediterráneo, con una gran amplitud térmica entre el día y la noche, lo que permite lograr una mayor concentración además de una maduración más pausada, resultando en uvas de calidad superior, que lentamente van alcanzando los niveles óptimos de compuestos cualitativamente fundamentales para obtener un gran Cabernet Sauvignon.

SUELO

De suelos profundos y aluviales con arcilla en la superficie y algo de arena mezclada con rocas en el subsuelo. Este tipo de suelo corresponde a la segunda terraza generada por la descomposición de la Cordillera de Los Andes, que formo distintos tipos de terrazas con variados tamaños de rocas.

TEMPORADA Y COSECHA

Para la vendimia 2022 la lluvias invernales siguen siendo deficientes, por lo que los riegos de invierno son parte fundamental del manejo del viñedo. Hubo ausencia de heladas lo que permitió un lindo inicio de temporada, año de buena luminosidad y temperaturas, con algunas olas de calor en verano que adelantaron la vendimia, en comparación a la temporada pasada. Las marcadas oscilaciones térmicas entre día y noche fueron mas intensas que el año anterior, lo que se traduce en vinos mas estructurados y con agradable acidez.

