

MONTGRAS ANTU

Pinot Noir / 2022

*D.O. Leyda, Valle de San Antonio
Block N°12 – Marino*

INFORMACIÓN TÉCNICA

Enólogo	: Benjamín Leiva	Alcohol	: 13.5%
Cepas:	: 100% Pinot Noir	Azúcar Residual	: 2,2 g/l
Cosecha	: 23 de marzo	Acidez Total	: 5.8 g/l
Producción	: 750 cajas (9L)	pH	: 3.32

VINIFICACIÓN

Una vez recibidos los racimos en bodega, son seleccionados para luego ser despalillados, sin pasar por molienda. Posteriormente, son ingresados a tanques abiertos de acero inoxidable pasando previamente por un intercambiador de frío para llegar a la cuba a 14°C. Luego de dos días, se procede a inocular con levaduras seleccionadas para fermentar a una temperatura máxima de 22°C. Terminada la fermentación alcohólica, se mantiene en una maceración post fermentativa de 6-8 días a 26°C.

GUARDA

Este vino pasa por un pool de barricas de tercer a quinto uso por 8 meses para luego volver a tanques de acero inoxidable.

ENVASADO

Este vinos fue solamente filtrado por tierra y placa filtrante antes de embotellar.

POTENCIAL DE GUARDA

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

NOTAS DE CATA

Límpido y ligero color rojo rubí brillante. Con delicadas notas a frutas rojas tales como guindas y frutillas. Sutiles notas florales que lo hacen aún mas interesante y elegante. En boca, es de una textura suave con una muy buena acidez que acompaña a la fruta en perfecto equilibrio con los leves notas de guarda.

MARIDAJE

Acompaña muy bien platos que contengan carnes magras o blancas. Así como también marida perfectamente con tártaros y sashimis de pescados más grasos.



Vinos sustentables
de Chile



www.montgras.cl

MONTGRAS ANTU



VIÑEDO

Ubicados en nuestro viñedo más costero D.O. Leyda a tan solo 12 km. de distancia del Océano Pacífico.

Proviene del cartel específico N°902 que fue plantado en el año 2006 con el clon French 777 en espaldera con guyot doble en orientación Norte – Oeste a 200 m sobre el nivel del mar.

El block seleccionado es el N°12 al que llamamos “Marino”. La razón por la que lleva este nombre se debe a la marcada influencia que ejerce el Océano en este terroir.

CLIMA

Costero, con una doble influencia del agua dada por el Océano Pacífico y el colindante río Maipo. Esto actúa con un efecto tampón que hace que las temperaturas se mantengan más frescas y constantes en el año alrededor de los 11-21°C.

Las frecuentes neblinas matinales aportan al vino final notas salinas y minerales características del lugar.

SUELO

Lomaje de depósitos aluviales antiguos. Esta área proviene de una terraza marina, lo que durante el tiempo evolucionó a suelos aluviales con gravas y depósitos calcáreos.

TEMPORADA Y COSECHA

La temporada 2022 fue extrema, como es Leyda, con menores precipitaciones a la temporada pasada. Con una primavera fría lo que influyo en la cuaja, seguido de una madurez lenta al principio, pero acompañada de días mas soleados de lo normal posteriormente y con un aumento de las temperaturas, lo que ayudo a estandarizar los cuarteles próximos a la cosecha. La cosecha se adelantó en comparación a la temporada pasada.

