

MONTGRAS

HANDCRAFTED

Rare CABERNET FRANC 2022

“El Franc es como una canción que se convirtió en clásico y como tal existen muchas formas de interpretarla, digamos que esta es la versión tipo Joe Cocker en Woodstock.”

Cristián Correa



INFORMACIÓN TÉCNICA

D.O.	: Buin, Valle del Maipo	Alcohol	: 12.5%
Cepas:	: 100% Cabernet Franc	Azúcar Residual	: 2.3 g/l
Vendimia	: 16 marzo 2022	Acidez/pH	: 4.84 g/l / 3.49

Vinificación

Encubado con racimos completos en cubas pequeñas de cemento. Maceración carbónica en ausencia de oxígeno para fermentar naturalmente. Maceraciones de 15 días con remontajes suaves diarios. Crianza de 11 meses en dos barricas francesas de 225 y un fudre de 2.000 litros. Número de botellas producidas 3.200 botellas.

Envasado

El vino fue levemente filtrado por 20 micras para luego estar 6 meses en botella antes de su lanzamiento.

Potencial de guarda

Este Cabernet franc se fermento con el método de maceración carbónica lo que le da una complejidad especial, por lo que su guarda en botella entregara aromas terciarios y gracias a su rica acidez el vino se mantendrá fresco por varios años. En cuanto a años se podría hablar de 10 años.

Notas de cata

Este vino se caracteriza por su notable intensidad aromática, destacando las notas de frutas negras y rojas. Sus taninos son suaves y refinados, con una acidez perfectamente equilibrada y sutiles matices minerales, resultado del proceso de fermentación empleado.

Maridaje

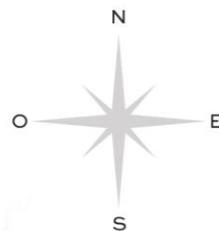
Por su acidez y elegancia es ideal para combinar con aperitivos y carnes magras, pastas con salsas de productos del mar.

Viña MontGras is committed to sustainability and the environment:



MONTGRAS

H A N D C R A F T E D



Viñedo

De viñedos plantados en el 2005 a pie franco en Linderos, sobre suelos aluviales que contienen piedras a los primeros 50 cm. Con una buena profundidad y drenaje de agua de riego muy rica en carbonatos de calcio. La gran amplitud térmica de la zona nos permite obtener una gran calidad muy reconocida de los Cabernet chilenos.

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. Clima 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.

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

En Maipo durante la temporada 2022 destacaron las buenas temperaturas y luminosidad sobre todo en primavera y en verano.

Lo mas relevante de la temporada fue la gran amplitud térmica, algo que cada vez se hace mas común, y la sanidad de la temporada, ya que estuvimos libres de lluvias en primavera y verano, esto acompañado de un buen manejo de los riegos lo que permitió llegar bien al final de la temporada.

El trabajo de riego constante, pero controlado es fundamental para llegar bien a la cosecha.

