

MONTGRAS

HANDCRAFTED

Rare CINSAULT 2022

“Solo bebemos un 20% de lo que la madre naturaleza nos ofrece en términos de lugares y variedades de uva. Procedente de un terruño excepcional y de una uva muy elegante y refinada casi olvidada.”

Alberto Antonini

INFORMACIÓN TÉCNICA

D.O.	: Coelemu, Valle de Itata	Alcohol	: 12%
Cepas:	: 100% Cinsault	Azúcar Residual	: 1.49 g/l
Vendimia	: 10 marzo 2022	Acidez / pH	: 4.97 g/l / 3.43

Vinificación

Encubado con un 60% de escobajo en tanques de acero inoxidable.
Fermentación alcohólica con levaduras nativas.
Maceraciones de 10 días con remontajes diarios suaves.
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

Luego de la crianza el vino fue levemente filtrado por 20 micras para luego estar 6 meses en botella antes de su lanzamiento.

Potencial de guarda

Puede ser disfrutado inmediatamente, pero gracias a su acidez, se le permite evolucionar muy bien por 10 años.

Notas de cata

Los intensos aromas de frutos rojos frescos, como cerezas ácidas y fresas, se combinan con sutiles notas terrosas. En boca, el vino es fresco y presenta taninos verticales notables debido a la fermentación con racimos completos, lo que realza su complejidad aromática.

Maridaje

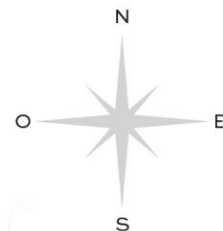
Por la acidez y taninos que presenta, es un vino que marida agradablemente con guisos y estofados, carnes blancas, y embutidos o interiores de contenido grasoso.

Viña MontGras is committed to sustainability and the environment:



MONTGRAS

HANDCRAFTED



Viñedo

De viñedos “prehistóricos” propiedad de la Sra. Teresa Artiaga y el Sr. Felipe Orellana en Coelemu, sin riego dado el clima más fresco y lluvioso de la zona . Conducidos en cabeza en exposición suroeste sobre suelos graníticos en lomajes.

Clima

De Clima costero, con marcada influencia del Océano Pacífico, en donde las abundantes lluvias de invierno permiten la agricultura de Secano.

Suelo

Suelos graníticos con distintos grados de descomposición , presencia de piedras de cuarzo en los horizontes de suelo y con un buen crecimiento de raíces .

Temporada y Cosecha

Durante la temporada 2022 las precipitaciones fueron dispares y leves, por lo que los rendimientos fueron muy bajos, pero con una gran calidad.

Respecto a la cosecha anterior esta fue mas temprana, a inicios de marzo.

Destacaron las temperaturas y luminosidad durante la primavera y el verano en general fue un año fresco, con grandes oscilaciones de calor.

