

# MONTGRAS

HANDCRAFTED

## Rare GARNACHA 2022

*“Me encanta la Garnacha porque es una variedad versátil y desafiante, su elegancia encanta y su rusticidad y carácter apasiona. Es una variedad que genera conflicto, ¡algo tan necesario para no quedar estático!”.*

*Benjamín Leiva*



### INFORMACIÓN TÉCNICA

D.O.	: Ninquén, Valle de Colchagua	Alcohol	: 14.0%
Cepas:	: 100% Garnacha	Azúcar Residual	: 2.3 g/l
Vendimia	: 18 marzo 2022	Acidez / pH	: 5.36 g/l / 3.41

### Vinificación

Fermentación en tanque de concreto, con un 50% de escobajos, por lo que se despalilla la uva y luego de seleccionar los escobajos, estos se agregan en capas a la cuba. Pisoneo leve y algunos remontajes cada 2-3 días. Luego de su fermentación alcohólica se guarda en fudres de 2.000 litros de roble francés de cuarto uso, estando en el 9 meses para luego ser envasado.

### Envasado

El vino fue embotellado sin clarificar, estabilizado naturalmente y solo con una filtración de gruesa de 20 micras, por lo que se podrían encontrar sedimentos en el fondo de la botella.

### Potencial de guarda

Puede ser disfrutado inmediatamente o guardado en condiciones controladas de humedad y temperatura por mas de 10 años.

### Notas de cata

Color violeta suave, con una nariz que viaja por la fruta roja acida, las hierbas secas y la pimienta blanca, complejidad y austeridad se juntan. Boca de taninos presentes y verticales que prolongan el vino en conjunto con su acidez. Un vino maridable, pero que se disfruta por si solo también.

### Maridaje

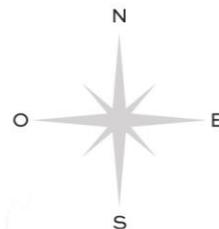
Por la acidez y taninos que presenta, es un vino que marida agradablemente con guisos y estofados, carnes blancas, embutidos o interiores de contenido graso. Siempre bien acompañado con jamones , charcutería y quesos maduros.

*Viña MontGras is committed to sustainability and the environment:*



# MONTGRAS

H A N D C R A F T E D



## Viñedo

Las uvas provienen de nuestros viñedos plantados en el Cerro de Ninquén, cerro isla remanente de la cordillera de la costa, ubicado a 7 km N-O de Santa Cruz en el Valle de Colchagua a 300 msnm.

## Clima

Mediterráneo, con una gran amplitud térmica entre el día y la noche e inviernos lluviosos. Específicamente, el clima de Ninquén es más fresco que las áreas de su alrededor, debido a su altitud y predominante exposición Este, que atenúa el sol de la tarde y su impacto sobre las viñas.

## Suelo

Ninquén es un cerro isla remanente de la Cordillera de la Costa. De suelos de origen volcánico, formado por depósitos tipo brechas, tobas y lavas volcánicas, con alto contenido de Fe y Mg, de textura franco arenoso arcilloso 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

Debido a la sequía acumulada y un invierno poco dadivoso, los rendimientos fueron bajos. Producto de esto las bayas son más pequeñas, lo que se traduce en un buen problema, ya que se obtienen bayas con buena concentración y agradable acidez. Las frescas noches de verano, por la brisa proveniente del Pacífico que corre por la laderas del Cerro de Ninquén, la altura del cerro y la exposición Este de la plantación, permite una rápida pérdida de calor por la tarde.

En el mes de Enero hubo algunos días fríos, lo que ayuda a un parejo envero. Las amplitudes térmicas son cada vez mayores en el tiempo, aumentando la temperatura de día y disminuyendo la de la noche.

El otoño llegó fresco, permitiendo terminar con uvas sanas y muy balanceadas.

