



INFORMACIÓN TÉCNICA

Enólogo	: Benjamín Leiva	Alcohol	: 14%
Cepas:	: 100% Syrah	Azúcar Residual	: 3,2 g/l
Cosecha	: 6 de Marzo	Acidez Total	: 5,5 g/l
		pH	: 3,36

VINIFICACIÓN

Posterior a una selección manual en el viñedo, los racimos son seleccionados para luego ser despalillados, pasados por una leve molienda tipo Pac-Mac e ingresados al tanque de acero inoxidable, pasando previamente por un intercambiador de frío, para llegar a la cuba a 15°C. Luego de dos días de maceración se procedió a inocular con levaduras seleccionadas para fermentar a una temperatura máxima 24°C. Aproximadamente un 20% de los escobajos seleccionados son incorporados durante la fermentación, para aportar complejidad. Al término de la fermentación alcohólica se mantiene entre 7 y 10 días en una maceración post fermentativa a 28°C, donde la degustación decide el fin de esta

GUARDA

Crianza en contacto con madera nueva durante 8 meses, para luego estar 6 meses en un pool de barricas y fudres 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

Profundo y brillante color rojo rubí con matices violáceos. Este Syrah del Cerro Ninué es un vino concentrado, de mucha fruta roja madura. Muy bien acompañado de notas especiadas y pimienta blanca, es un vino estructurado, de taninos finos, pero presentes, que entregan un final persistente.

MARIDAJE

Acompaña muy bien carnes que contengan un poco más de grasa como el pato, cerdo y carnes rojas. Puedes disfrutarlo también con aperitivos que contengan quesos semi maduros y/o embutidos.

Viña MontGras se compromete con la sustentabilidad y el medio ambiente:



MONTGRAS

ANTU

SINGLE VINEYARD

VIÑEDO

Proveniente de viñedos plantados en el año 2000, en Ninquén, nuestro reconocido viñedo de cerro en el Valle de Colchagua. Ubicados a 300 msnm, conducidos en espaldera tradicional en orientaciones variables dependiendo de la pendiente por donde pasen las hileras.

El block seleccionado es el N°98, al que llamamos "Gobelet". La uva de este vino procede de un block con este estilo de conducción, el cual es un sistema que permite una maduración más temprana, ya que la carga que soporta es de menos racimos por planta.

CLIMA

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 lenta, resultando en uvas de calidad superior.

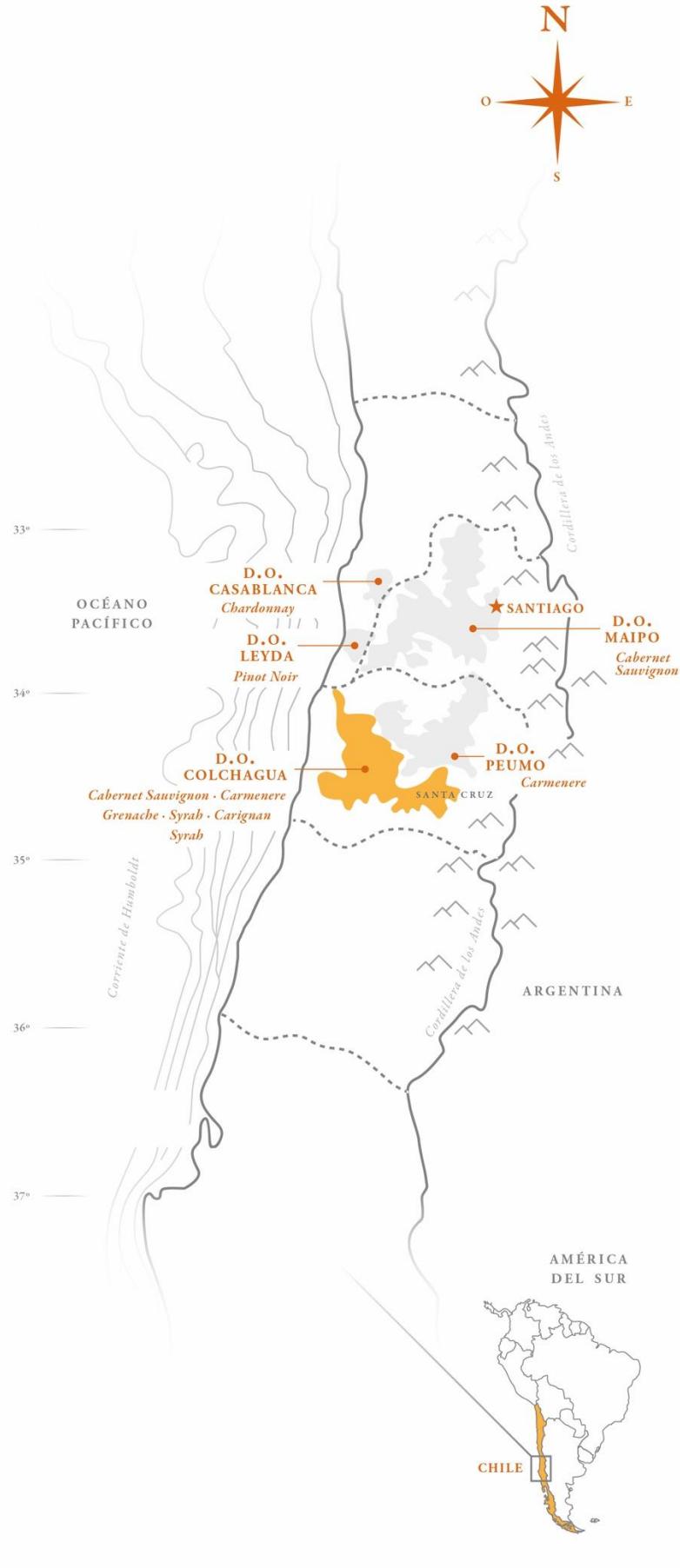
El clima en Ninquén es más fresco que el resto del área, dada su altitud, además de su exposición solar Este que predomina, y permite que las viñas no reciban el sol de la tarde.

SUELO

Ninquén es un cerro isla, que corresponde a una parte remanente de la Cordillera de la Costa. De suelos de origen volcánico, muy pobres en materia orgánica y delgados, lo que nos entrega viñedos de bajo vigor, enriquecidos en color y de una concentración superior, lo que nos permite una mayor complejidad.

TEMPORADA Y COSECHA

La temporada 2023 fue muy exigente y requirió mucho rigor. Las precipitaciones de invierno fueron inferiores al promedio, bordeando los 450mm. Aun así, fue suficiente para permitir un buen inicio de temporada, el cual llegó un poco retrasado. El verano fue muy caluroso, con 2 olas de calor, lo que aceleró la madurez de la uva, resultando en una vendimia 2 semanas anticipada en comparación al año 2022. Afortunadamente el Cerro de Ninquén, que se ubica a 300 msnm con exposición Este, cuenta con variados corredores por donde circulan suaves brisas que ayudan a disminuir la temperatura. Las oscilaciones térmicas entre día y noche fueron más intensas que en el bajo, fenómeno cada año más pronunciado, lo que dio como resultado una buena concentración de compuestos fenólicos, vinos más estructurados y de buen balance de acidez.



Viña MontGras se compromete con la sustentabilidad y el medio ambiente: