

MONTGRAS® ANTU

Syrah / 2017
D.O. Colchagua

INFORMACIÓN TÉCNICA

Enólogo	: Santiago Margozzini	Alcohol	: 14.5%
Cepas:	: 100% Syrah	Azúcar Residual	: 2.71 g/l
Cosecha	: A mediados de marzo	Acidez Total	: 4.94 g/l
Producción	: 10,000 cajas (9L)	pH	: 3.55

VINIFICACIÓN

Las uvas fueron seleccionadas manualmente en los viñedos y luego transportadas a la bodega para ser despalladas y realizar una maceración pre fermentativa en frío por 3 días para extraer una mayor concentración de aromas y color. La fermentación se realizó de manera tradicional en tanques de acero inoxidable con temperaturas controladas sin superar los 28°C. Una vez que la fermentación alcohólica fue realizada el vino fue separado de los orujos para realizar la fermentación maloláctica en barricas francesas.

GUARDA

100% del vino estuvo en barricas francesas por 12 meses.

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 7 años.

NOTAS DE CATA

Profundo color rojo violáceo, con aromas intensos a frutas negras que se combinan perfectamente con algunos toques ahumados provenientes de la guarda. En boca también es sabroso, con taninos redondos y suaves. De una agradable textura bien balanceada con la fruta y complejas notas de guarda, que terminan en un largo y placentero final.

MARIDAJE

Acompaña bien platos que contengan pato, cordero, cerdo y carnes rojas, así como también marida bien con quesos más maduros.

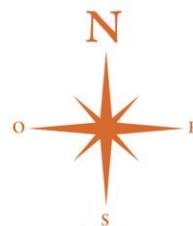


Vinos sustentables
de Chile



www.montgras.cl

MONTGRAS® ANTU®



VIÑEDO

Proveniente de viñedos plantados en el año 2000, en Ninquén, nuestro reconocido viñedo de montaña 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.

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 montaña 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 en nuestros vinos.

TEMPORADA Y COSECHA

La vendimia 2017 fue bastante calurosa, teniendo temperaturas máximas récord en varias décadas sumado a cargas relativamente bajas, lo que la convirtió en una de las vendimias más anticipadas que hemos tenido.

Esta particular cosecha nos entregó un Syrah poderoso, de gran volumen e intensa fruta negra bien madura, de características únicas de este especial terroir.

