

MONTGRAS.

Ninquén

## Ninquén / 2019

D.O. Colchagua



### INFORMACIÓN TÉCNICA

Enólogo	: Santiago Margozzini	Alcohol	: 14.0 %
Variedades	: 50% Cabernet Sauvignon & 50% Syrah	Azúcar Residual	: 2.92 g/l
Cosecha	: 08 de Abril Cabernet Sauvignon, 15 de Abril el Syrah	Acidez Total	: 5.62 g/l
		pH	: 3.56
		Producción	: 2,000 cajas (9L)

### VINIFICACIÓN

Una doble selección de racimos y granos fue realizada para obtener solo la fruta de la mejor calidad. Esta fue macerada en frío por 4 días previo a su fermentación alcohólica, buscando extraer una mayor intensidad de color y aromas. Posterior a esto levaduras seleccionadas fueron inoculadas para fermentar a una temperatura controlada de 28 a 30°C, finalizando con una maceración post fermentativa que nos permitió mantener el contacto del vino con sus pieles por 30 días en promedio.

### GUARDA

Envejecido en barricas francesas de 225 litros por 24 meses.

### PROCESO DE FILTRADO Y EMBOTELLACIÓN

Este vino fue envasado sin clarificar o filtrar, en ningún momento del proceso, buscando preservar el gran cuerpo y la complejidad que tiene.

### POTENCIAL DE GUARDA

Puede ser disfrutado ahora o guardado en bodega por 10 años.

### TASTING NOTES

Brillante y profundo color rojo rubí con aromas a ciruelas frescos, guinda negra y sutiles toques florales con elegantes notas tostadas provenientes de la guarda. En boca es muy balanceado, con taninos redondos y una agradable textura con un largo final que persiste con las notas a casis, hierbas y especies.

### MARIDAJE

Excelente para disfrutar por sí solo o como acompañante de carnes rojas veteadas en diversas preparaciones así como también de quesos maduros, embutidos y foie gras.

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





## VIÑEDOS

Las uvas provienen de los viñedos plantados en Ninquén, nuestro reconocido viñedo de montaña en el Valle de Colchagua a 300 msnm. Los viñedos de Cabernet Sauvignon están plantados de 1998 y los de Syrah del 2000, ambos conducidos en espalderas con una orientación variable de las hileras de acuerdo a las lomas donde están plantados.

## CLIMA

Mediterráneo, con una gran amplitud térmica entre el día y la noche. Específicamente, el clima de Ninquén es más fresco que las áreas de su alrededor, debido a su altitud y predominante exposición solar Este que asegura que las viñas no recibirán el sol de las tardes.

## SUELO

Ninquén es una 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.

El Cabernet Sauvignon proviene de los sectores más bajos del cerro donde los suelos son más profundos y el Syrah de más arriba con suelos más delgados.

## TEMPORADA Y COSECHA

La temporada 2019 estuvo marcada por temperaturas más elevadas en verano y un inicio de otoño de normal a fresco, lo que permitió que la uva madurara de forma paulatina, brindándonos vinos equilibrados, concentrados y aromáticos con una madurez óptima gracias a las favorables condiciones meteorológicas que nos permitieron elegir con tranquilidad la fecha de cosecha de cada una de las variedades.

