

MONTGRAS

HANDCRAFTED

Rare CINSAULT 2020

“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

Características de los viñedos

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.

Elaboración

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.

Añada marcada por la sequía y heladas:

El invierno fue relativamente seco con una primavera y verano claramente más secos respecto a la temporada pasada.

La brotación se adelantó 15 a 20 días en algunos lugares y la pinta se adelantó 10 a 15 días. Durante el mes de Noviembre de 2019 se registró una helada que afectó al valle de Itata con intensidad, dañando la fruta de campos ubicados en sectores de cotas bajas y los ubicados desde la Ruta 5 Sur hacia la cordillera.

El verano fue caluroso, con temperaturas medias similares a la temporada pasada y una menor amplitud térmica con días menos cálidos que otros años.

Producto de la sequía y heladas hubo un menor rendimiento del orden del 15-20%, que nos entregó una mayor concentración de color y mejor calidad aromática destacando fruta más fresca y una jugosidad en boca característica de la variedad.



INFORMACIÓN TÉCNICA

D.O.	: Coelemu, Valle de Itata	Alcohol	: 14.0%
Cepas:	: 100% Cinsault	Azúcar Residual	: 1.83 g/l
Vendimia	: 17 marzo 2020	Acidez/ pH	: 4.94 g/l / 3.45

Viña MontGras is committed to sustainability and the environment:

