

MONTGRAS. ANTU®

Chardonnay / 2018
D.O. Itata

INFORMACIÓN TÉCNICA

Enólogo	: Santiago Margozzini	Alcohol	: 14.0%
Cepas:	: 100% Chardonnay	Azúcar Residual	: 6.89 g/l
Cosecha	: Última semana de abril	Acidez Total	: 5.66 g/l
Producción	: 1,000 cajas (9L)	pH	: 3.06

VINIFICACIÓN

Luego de una selección manual desde los viñedos de los racimos, estos fueron transportados a la bodega y prensados directamente sin proteger el jugo obtenido de la oxidación natural. Este mosto fermentó en barricas francesas con sus levaduras nativas a una temperatura controlada de manera de no sobrepasar los 25°C.

GUARDA

100% del vino se mantuvo en barricas francesas por un período de 12 meses, para redondearlo y aumentar su complejidad en boca.

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 3 a 4 años.

NOTAS DE CATA

De brillante color amarillo con reflejos dorados. Posee intensos aromas frutales de tipo tropical con sutiles notas a mantequilla. En boca es cremoso de un buen volumen y textura, de acidez fresca que levanta su estilo tropical perfectamente equilibrado con sus elegantes tostadas provenientes de su envejecimiento en madera.

MARIDAJE

Se puede disfrutar acompañado de pastas, carnes blancas como el pollo o pavo, cerdo y pescados con salsa de hierbas.



Vinos sustentables
de Chile



www.montgras.cl

MONTGRAS® ANTU



VIÑEDO

Proveniente de viñedos ubicados en Santa Inés de Larqui dentro del Valle de Itata. Plantados en 1992 en espaldera tradicional y orientación Norte-Sur.

CLIMA

Mediterráneo húmedo, con temperaturas más bajas que en otros valles; con estaciones bien diferenciadas y mucha luz. El valle se caracteriza por sus altas diferencias de temperaturas entre el día y la noche en el período de maduración de la uva.

SUELO

Suelos de origen volcánicos ubicados a 70 msnm.

TEMPORADA Y COSECHA

Nuestra vendimia 2018 volvió a la normalidad, con unos rendimientos relativos más altos que el 2017 y climáticamente más estable, en ausencia de precipitaciones durante la cosecha. Con una primavera relativamente fría y verano de temperaturas altas dentro de lo esperado.

En términos generales fue una cosecha sana, de mayor frescor, con vinos algo más ligeros en alcohol y fruta más fresca, sin verdes, con un rico balance y jugosidad.

