



MONTES ALPHA[®]

CABERNET SAUVIGNON 2017



De profundo color rojo rubí con tonos violeta. En nariz es elegante y complejo. Destacan aromas a frutos rojos y negros maduros, muy bien acoplados. Perfumes a licor de cañís, tabaco y pimienta negra sobresalen sobre un fondo con suaves aromas tostados y a pastelería. En boca es suave, pero estructurado, lo que lo hace un vino agradable de beber ahora mismo, pero también poseedor de una buena proyección y potencial de guarda. Sus taninos, redondos y casi dulces, le ceden una boca bien balanceada con su acidez. De generoso volumen en el paladar medio, nuestro Montes Alpha en su versión 2017, nos entrega un final muy persistente y elegante.

COSECHA

Periodo de Cosecha Cabernet-Sauvignon: Desde el 21 de marzo al 20 de abril.

Reporte de Cosecha: La temporada 2016-2017 se caracterizó por tener un invierno de baja pluviometría, por lo cual debimos ser muy eficientes en el acopio de agua lluvia y posteriormente en los suministros de riego hasta cosecha, aplicando a totalidad nuestro concepto de riego sustentable.

Posteriormente, en primavera, se registraron sólo algunos eventos aislados de heladas, siendo una primavera bastante benévola. Sin embargo, los rendimientos generales en nuestros tintos se vieron disminuidos en algún grado, debido básicamente a una baja inducción floral el año anterior, y además, a la restringida disponibilidad de agua.

Una gran influencia en el desarrollo de la madurez la tuvo el inusual registro de temperaturas máximas en los meses de enero y febrero. Estos peaks aceleraron la acumulación de azúcares en comparación a las mismas fechas de años anteriores. Sin embargo, el mes de marzo se presentó muy fresco por las tardes, acortando el periodo de horas de calor efectivas y mejorando la amplitud térmica, lo cual es muy favorable para poder esperar la madurez de los taninos, sobre todo en esta variedad.

Finalmente, las uvas fueron cosechadas en excelentes condiciones sanitarias, con los parámetros de madurez y sabores óptimos.

VIÑEDOS

Los viñedos de Cabernet Sauvignon destinados a nuestro vino Montes Alpha están ubicados dentro del Valle de Colchagua, específicamente en nuestras fincas de Marchigüe y Apalta. Estas dos áreas tienen suelos de origen granítico en diferentes niveles de descomposición, siendo ambos muy variables en cuanto a sus contenidos de arcillas, profundidad y materia orgánica. Apalta es muy heterogéneo, con zonas de alta presencia de canto rodado y también influenciada por el desprendimiento de material desde lo alto del cordón montañoso. Los suelos son profundos en el plano y más delgados en el pie de montaña y las partes altas. El Cabernet Sauvignon está localizado principalmente en zonas planas y de baja pendiente, donde el suelo se presenta más profundo y con moderada retención de humedad. Apalta se expresa muy bien en aromas con alta elegancia y complejidad, a su vez que con muy intensos colores. Marchigüe se presenta con topografía mucho más plana y colinas de baja a mediana pendiente. Sus suelos son de profundidad baja, en algunos casos no más de 60 cm, con mediano contenido de arcillas y alta capacidad de retención de agua. Los viñedos se encuentran ubicados en las zonas planas con alta presencia de piedras redondas y arcillas rojas. Los viñedos de Cabernet Sauvignon están plantados a una densidad de 5.55 pl/ha (2.250 pl/acre) y son manejados en sistema doble guyot, buscando un rendimiento aproximado de 7.000 kg/ha (2.8 ton/acre).

FICHA TÉCNICA

Denominación de origen: Valle de Colchagua, Chile.

Selección de vid: Clones 46C, 169 y otros.

Filtración: A través de filtros de cartucho antes de embotellar.

Rendimiento del viñedo: 7 tons por hectárea
(2.8 tons por acre)

Varietades de uva: Cabernet Sauvignon 90% Merlot 10%

Envejecimiento: El 55% del vino es mantenido por 12 meses en barricas de roble francés de primer, segundo y tercer uso.

SUGERENCIAS

Recomendaciones de guarda: Puede ser disfrutado de inmediato o bien guardarse por al menos diez años.

Temperatura recomendada al servir: 17° a 19° Celsius
(62 – 66° Fahrenheit).

Decantación: Recomendada, por 30 minutos al menos.

Maridajes: Altamente recomendado con carnes rojas, carne mongoliana, spaghetti con salsa boloñesa, chuletas de cordero con salsa Cabernet y champiñones.

ANÁLISIS BÁSICO

Alcohol	14,5 %
pH	3,59
Acidez Total (H ₂ SO ₄)	3,38 g/l
Acidez Volátil (C ₂ H ₄ O ₂)	0,47 g/l
Azúcar Residual	3,65 g/l
SO ₂ Libre	0,027 g/l