



MONTES ALPHA®

CARMENÈRE 2017



Este Carmenère presenta, como siempre, un intenso color rojo con tintes violáceos. En nariz se muestra muy generoso en aromas, con gran intensidad. Se expresan con claridad las notas de frutos maduros, berries y ciruelas negras. Se perciben también notas de confitura y además un perfil tostado muy interesante, dejando notas de café, tabaco y dulce de leche. En boca se manifiesta suave, con un cuerpo muy bien logrado y de largo y vibrante final.

COSECHA

Periodo de Cosecha: 30 de marzo a 29 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 solo 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, y con los parámetros de madurez y sabores óptimos.

VIÑEDO

Los viñedos que dan origen a nuestro Alpha Carmenère, están ubicados en dos zonas muy representativas del Valle de Colchagua, Apalta y Marchigüe.

Apalta es muy heterogéneo, con zonas de marcada influencia del río Tinguiririca, y zonas influenciadas por los aluviones y desprendimiento de material desde lo alto del cordón montañoso. Los suelos suelen ser profundos en el plano y más delgados en el pie de montaña y las partes altas. Para el caso Carmenère, las viñas se localizan preferentemente en zonas planas, donde el suelo se presenta más profundo y con moderada retención de humedad.

Marchigüe se presenta con superficies más planas 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 de Carmenère se encuentran ubicados en las zonas de baja a nula pendiente, profundos y con alta retención de humedad.

Nuestros viñedos están plantados a una densidad de 5.555 pl/há (2.250 pl/acre) y son manejadas en sistema doble guyot, buscando un rendimiento aproximado de 9.000 kgs/há (3.6 ton/acre). Para el Carmenère, las hojas más cercanas al racimo son removidas severamente a inicios de enero, de manera de dejar los racimos totalmente expuestos, lo que nos permite lograr una madurez homogénea y con buenos parámetros de acidez y potencial fenólico.

FICHA TECNICA

Denominación de Origen: Valle de Colchagua.

Selección de vid: Clones Carmenère: Selección masal.

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

Rendimiento del Viñedo: 7 tons por hectárea (2,8 tons per acre).

Varietades de Uva: Carmenère 90%

Cabernet Sauvignon 10%

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

SUGERENCIAS

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

Temperatura Recomendada al Servir: 17° a 19°C (62 – 66°F)

Decantación: Recomendada, por 30 minutos.

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

ANALISIS BASICO

Alcohol	14,5 %
Acidez Total (H2SO4)	3,19 g/l
Azúcar Residual	3,8 g/l
pH	3,69
Acidez Volátil (C2H4O2)	0,6 g/l
SO2 Libre	0,029 g/l