



MONTES® CLASSIC SERIES CABERNET SAUVIGNON 2017



ANÁLISIS BÁSICO

Alcohol	14,3%
pH	3,63
Acidez Total (H2SO4)	3,48 g/l
Acidez Volátil (C2H4O2)	0,55 g/l
Azúcar Residual	3,19 g/l
SO2 Libre	0,025 g/l

De color rojo rubí con matices violeta, muy brillante y vivaz. En nariz destaca la fruta roja fresca y las especias dulces. Una sutil nota a licor de casis se mezcla con aromas a confitería y tabaco fresco. Suaves tostados, cedidos por el roble francés, son percibidos de fondo los que además aportan en sensaciones dulces hacia el paladar medio. En boca es fresco y jugoso, con taninos muy suaves pero bien estructurados. De volumen medio y final de buena persistencia frutal, muy acorde a todo lo percibido en nariz.

COSECHA

Periodo de Cosecha Cabernet-Sauvignon: desde el 20 de marzo al 1 de abril

La temporada 2016-2017 se caracterizó por iniciar con un invierno más bien seco en relación con temporadas anteriores. Sin embargo logramos reservar suficientes lluvias en nuestros tranques de acumulación de agua, lo cual nos suministró la cantidad de agua necesaria para el adecuado desarrollo de nuestras vides. Durante la primavera se registró 4 días consecutivos de heladas en los valles más fríos, que no lograron causar grandes efectos en nuestras variedades tintas. La escasa lluvia invernal y las temperaturas más altas de lo habitual, provocaron una disminución en la cuaja con la consecuente baja en la producción en un 22%.

El verano fue muy caluroso, llegando a temperaturas cercanas a los 40°C durante el mes de enero en algunos sectores del valle, lo que aceleró la maduración de algunas variedades. Sin embargo, acercándose el mes de marzo, las temperaturas nocturnas descendieron significativamente, permitiendo así desarrollar más aromas en las bayas, madurar los taninos y a obtener grandes colores en las pieles. En términos generales, debido a los menores rendimientos, se lograron muy buenas concentraciones y un tamaño de baya más pequeño, reflejándose esto en vinos de excelente calidad y expresión. Un comentario especial merecen los incendios que asolaron la zona central de nuestro país en la temporada 2017, que destruyeron entre un 2- 4% de los viñedos chilenos. Afortunadamente, nosotros en Montes no tuvimos ningún incendio que nos afectara directamente, ya que el más cercano fue a 20 km del viñedo por lo tanto el humo y el fuego directo no lo vivimos.

VIÑEDO

Los viñedos están localizados en el Valle de Colchagua, en nuestras fincas de Apalta y El Arcángel de Marchigüe. Sus suelos, derivados de granito en diferentes niveles de descomposición, varían en pendientes, profundidades efectivas de enraizamiento, contenidos de materia orgánica y tipos de influencias geológicas en su formación, convirtiéndolos en dos terroir muy interesantes.

Apalta se caracteriza por su influencia coluvial y aluvial, presentando zonas diversas en profundidad y textura en las partes altas, y zonas más homogéneas en las partes bajas debido a la influencia del río Tinguiririca. Su clima mediterráneo, nos entrega durante el periodo de verano, noches frías y días calurosos, permitiendo así una madurez lenta de nuestros viñedos.

Por otro lado, Marchigüe presenta suelos de pendientes más moderadas, menos profundos y principalmente de origen coluvial con presencia de piedras angulares a bajas profundidades. El clima, más severo que en Apalta, presenta mayor viento y radiación, y menores precipitaciones por su ubicación próxima a la Cordillera de la Costa.

FICHA TÉCNICA

Denominación de Origen: Valle de Colchagua.

Selección de vid: Cabernet-Sauvignon Clones 169 y 46C.

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

Rendimiento del Viñedo: 9 tons por hectárea (3.6 tons por acre)

Varietades de Uva: Cabernet-Sauvignon 85%- Merlot 15%

Envejecimiento: 45% del vino es mantenido por 8 meses en roble Francés de primer uso.

SUGERENCIAS

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

Temperatura Recomendada al Servir: 17° a 19° Celsius (62 – 66° Fahrenheit)

Decantación: Recomendada, por 30 minutos.

Maridajes: Muy recomendado con plateada con papas fritas, filete a lo pobre, paella valenciana, cannelloni y lasaña.