



MONTES® CLASSIC SERIES

CHARDONNAY 2017



NOTAS DE CATA

Color amarillo claro con tonos dorados, brillante. En nariz se muestra muy aromático. En ella destacan notas a frutas como piña, mango y damascos. De fondo exhibe dulces aromas que recuerdan a flores blancas, vainilla y avellanas tostadas. Su guarda en roble francés, se hace presente con suaves tostados que se acoplan muy bien a su perfil frutal. En boca es balanceado, de una rica acidez que lo vuelve jugoso y refrescante. De volumen medio y un final frutal que persiste por un placentero momento.

COSECHA

Período de cosecha: 16 de febrero al 14 de marzo

La temporada 2016-2017 se podría definir como intensa. En términos de disponibilidad de agua el invierno se considera levemente más seco en relación a temporadas anteriores. Durante la primavera se presentaron algunas heladas en las zonas más frías del valle, de hasta cuatro días seguidos, lo cual afectó en cierta medida el desarrollo de yemas, brotes y racimos. Esto, unido a la escasa lluvia y temperaturas más altas de lo habitual, provocó una disminución en la cuaja con la consecuente baja en la producción. El verano fue caluroso, afectando levemente la madurez de las uvas las cuales tuvieron un temprano aumento en azúcar, pero sin caídas significativas en su acidez natural y manteniéndose sus bajos niveles de pH. Un correcto manejo de la canopia, nos permitió preservar los aromas típicos de la variedad en las pieles.

Durante todo el periodo de madurez y cosecha, no se manifestaron eventos meteorológicos de importancia, por lo que la fruta llegó con muy buenas calidades, con menor número de bayas por racimo y con excelentes parámetros físico-químicos y degustativos.

VIÑEDOS

Los viñedos destinados a producir nuestro Chardonnay Classic, se encuentran ubicados mayoritariamente en el Valle de Casablanca y una pequeña parte en el valle de Curicó. Dos realidades muy distintas que logran expresar sus potenciales en este vino. Casablanca entregando su aporte de nariz "de zona fría", con notas de espárragos, cítricos y gran sensación de frescor en boca. Por su lado Curicó otorga mayor carácter de fruta tropical fresca, durazno, papaya y damascos, y a su vez otorga un mayor volumen en boca. Todos los viñedos están dispuestos en espaldera y con riego por goteo, con rendimientos de no más de 11.500 kg/ha, lo que nos permite obtener la calidad deseada y, además, llegar a cosecha con una madurez pareja y fruta con muy buenos estándares sanitarios.

VINIFICACION

Las uvas son cosechadas a mano en cajas de 10 kg. La uva es seleccionada antes de ser procesada, de manera de retirar las bayas que pudieran presentar retardo en la madurez o algún tipo de daño. Realizamos varios tipos de moliendas, en algunos casos hemos procesado la uva directamente hacia las prensas (sin retirar el escobajo) para luego obtener el jugo y moverlo hacia un estanque de decantación estática. También procesamos cierta fracción mediante el despallado y posterior maceración fría. En este caso la uva es enfriada hasta 9° C (48° F), de manera de asegurar una permanencia de entre 2 y máximo de 6 horas en contacto con las pieles, tiempo en el cual ocurren fenómenos de extracción de precursores aromáticos desde las células de la piel hacia el jugo. Pasado este tiempo, se escurre el jugo hacia un estanque de decantación estática, en donde permanecerá por al menos 24 horas antes de ser desbordado, dejando atrás partículas sólidas de mayor tamaño.

Una vez obtenidos los jugos limpios, estos son inoculados con levaduras seleccionadas para iniciar la fermentación alcohólica, que se extiende entre 12 y 20 días, lo cual va directamente ligado a la propia cinética de cada levadura utilizada, y también a nuestros estrictos controles de temperatura de fermentación (entre 12°-14° C / 53°-57° F) lo cual nos permite conservar la fracción aromática en el vino y no perderla por un exceso de temperatura.

Una vez finalizada la fermentación alcohólica, el vino es inmediatamente sulfitado y se deja decantar por un par de días, después de lo cual se trasiega a otro estanque de acero. Nuestro Chardonnay Classic Series no tiene componentes con fermentación maloláctica realizada. Una fracción de sólo 30% es puesta en contacto con roble francés durante 6 a 8 meses.

ANALISIS BASICO

Alcohol	13,5%
Acidez Total (H2SO4)	3,33 g/l.
Azúcar Residual	2,47 g/l.
pH	3,23
Acidez Volátil (C2H4O2)	0,28 g/l.
SO2 Libre	0,027 g/l.

FICHA TECNICA

Denominación de Origen: Valle Central.
Selección de vid: Clones 76 y 95.
Filtración: A través de filtros de cartucho antes de embotellar.
Rendimiento del Viñedo: 11,5 tons por hectárea (4,6 tons por acre).
Variedades de Uva: Chardonnay 100%
Envejecimiento: El 30% del vino es mantenido por 6 meses en barricas de roble francés de 1er uso.

SUGERENCIAS

Recomendaciones de guarda: En lugar fresco y seco, a no más de 15°C y a salvo de fuentes lumínicas.
Temperatura Recomendada al Servir: 12° a 13° Celsius
Decantación: No requiere.
Maridajes: Altamente recomendado con ceviche de salmón, mero con champiñones salteados y arroz, fettuccini Alfredo, sopa de congrio, machas a la parmesana.