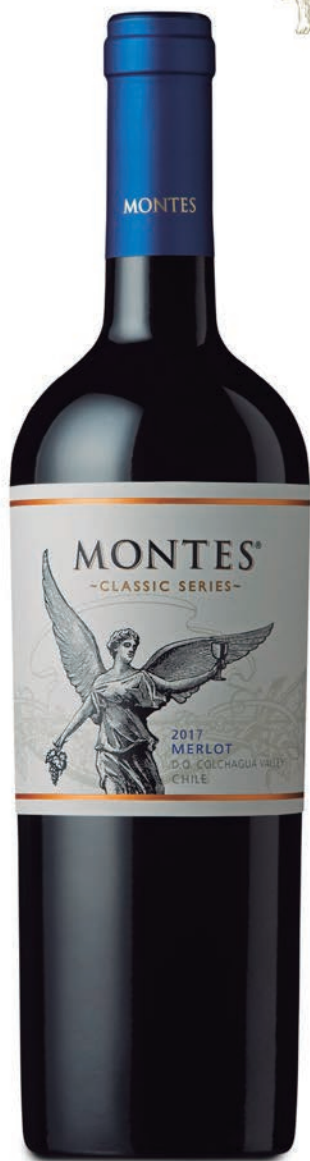




# MONTES® CLASSIC SERIES

## MERLOT 2017



De brillante color rojo rubí con bordes violeta. En nariz se muestra expresivo y en ella predominan aromas a frutos negros frescos, como moras, ciruelas e higos. Suaves notas tostadas y a chocolate, se posan sobre un fondo especiado que recuerda a pimienta blanca. Pasado unos instantes se percibe cierta floralidad que le devuelve el frescor al perfil y que se entrelaza muy bien con sus aromas frutales. En boca es suave y fresco. Sus taninos son redondos y le ceden al paladar medio agradables sensaciones dulces. De volumen medio y una rica acidez natural, este merlot es dueño de un final elegante y de buena persistencia frutal.

### COSECHA

Periodo de Cosecha: Desde el 6 al 30 de marzo

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 de 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, 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.

### ANÁLISIS BÁSICO

Alcohol	14,5 %
Acidez Total (H2SO4)	3,5 g/l
Azúcar Residual	3,57 g/l
pH	3,5
Acidez Volátil (C2H4O2)	0,47 g/l
SO2 Libre	0,021 g/l

### FICHA TÉCNICA

Denominación de Origen: Valle de Colchagua.  
Selección de vid: Clones 181, 184, 343 y otros.  
Filtración: A través de filtros de cartucho antes de embotellar.  
Rendimiento del Viñedo: 10 tons por hectárea (4,0 tons per acre).  
Variedades de Uva: Merlot 85 % - Carmenere 15 %  
Envejecimiento: 45% del vino es mantenido por 8 meses roble Francés.

### 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.