



MONTES® Limited Selection CABERNET SAUVIGNON-CARMENÈRE 2017



Rojo rubí con intensos matices violeta, brillante. En nariz es expresivo y perfumado. En ella se perciben frescos aromas a frutos rojos y negros. Aromas especiados a pimienta roja y nuez moscada dan paso a perfumes a tabaco, chocolate negro y café. En boca es muy equilibrado, dueño de una rica acidez que lo vuelve fresco y jugoso. Sus taninos están perfectamente redondeados y le confieren estructura y volumen. Sensaciones dulces se acentúan hacia el paladar medio, que dan paso a un final largo y muy acorde a lo percibido en nariz.

COSECHA

Periodo de Cosecha Cabernet Sauvignon: Entre el 20 de marzo y el 14 de abril

Periodo de Cosecha Carmenere: Entre el 30 de marzo al 18 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.

VIÑEDOS

Los viñedos que dan origen a nuestro Cabernet Sauvignon-Carmenere Limited Selection 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 del Cabernet Sauvignon, las plantaciones están ubicadas al pie de la montaña, con pendientes no muy pronunciadas pero ya con suelos delgados, de texturas muy variables. En tanto para el 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 para Cabernet Sauvignon y Carmenère se encuentran ubicados en las zonas de baja a nula pendiente.

Nuestros viñedos están plantados a una densidad de 5.555 pl/ha (2.250 pl/acre) y son manejadas en sistema doble guyot, buscando un rendimiento aproximado de 9.000 kg/ha (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 Cabernet Sauvignon: 169 y 46C.

Clones Carmenère: Selección masal.

Filtración: Filtración a través membranas previo al embotellado.

Rendimiento del Viñedo: 9 ton/ha (3,6 ton/acre).

Varietades de Uva: Cabernet-Sauvignon 70% - Carmenere 30%

Envejecimiento: El 47% del vino es mantenido por 10 meses en barricas de 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° C (62° - 66° F).

Decantación: Recomendada, por 30 minutos.

Maridajes: Muy recomendado con carne Mongoliana, chuletas de cerdo, spaghetti con salsa boloñesa, pizza, chuletas de cordero y risotto de champiñones.

ANALISIS BASICO

Alcohol	14,5%
pH	3,66
Acidez Total (H2SO4)	3,19g/lt
Acidez Volátil (C2H4O2)	0,48g/lt
Azúcar Residual	3,33g/lt
SO2 Libre	0,024g/lt