

MONTES®

Outer Limits®

MONTES BEYOND FRONTIERS



MONTES OUTER LIMITS PINOT NOIR 2017



ANÁLISIS BÁSICO

Alcohol	14°
pH	3,44
Acidez total (H2SO4)	3,8 g/l
Acidez volátil (C2H4O2)	0,61 g/l
Azúcar Residual	3,17g/l
SO2 Libre	0,027 g/l

Este Pinot Noir muestra un color rojo rubí, muy nítido y vivo. En nariz se perciben fácilmente las notas de berries negros y rojos frescos, y también notas de almibar de guindas. Todo muy bien enlazado con el aporte del tostado de roble francés. Además, se perciben aromas florales de fondo, otorgándole gran tipicidad. En boca sorprende con una estructura más bien ligera y una frescura muy prolongada, que le permite una gran fijación al paladar, algo muy usual para las uvas de este terroir de Zapallar. Se acentúan además sabores de toffee y caramelo en el retrogusto.

VIÑEDOS

Los viñedos destinados a producir nuestro Montes Outer Limits Pinot Noir están ubicados a 7 km de la costa, y a una altura sobre el nivel del mar de 150 mts. Específicamente, los viñedos se encuentran al interior del balneario de Zapallar, siendo Montes la única viña que cuenta con esa denominación de Origen, y perteneciendo a la zona más costera del Valle de Aconcagua. Las vides están plantadas en espaldera, en lomajes suaves con distintas exposiciones, con rendimientos que van entre 5.000 y 6.000 kgs/ha. Los suelos son de origen granítico, presentando arcilla y limo en distintas proporciones, y con una capa de gravilla en la parte superficial, lo cual permite un drenaje moderado y entrega un soporte adecuado para la tipicidad de las uvas. La zona presenta una alta influencia de la Cordillera de la Costa, lo que en conjunto con su clima costero ayuda a regular naturalmente el crecimiento y la carga de los viñedos, generando un excelente balance, bayas pequeñas y gran concentración aromática y gustativa, lo cual entrega vinos frescos, minerales, y con tipicidades de zona fría.

REPORTE DE VENDIMIA

Fecha de cosecha: 14 al 17 de marzo.

La temporada 2016-2017 se caracterizó por presentar, al igual que los últimos años, una baja pluviometría invernal que no excedió los 200 mm. Debido a esto, debimos ser muy eficientes en el uso del agua para riego y así poder llegar a cosecha con éxito.

Luego en primavera, tuvimos 5 días con heladas de entre -3 y -4°C, que duraron sobre 4 horas. Este factor fue determinante para todas las variedades que ahí producimos, siendo el Pinot noir afectado muy levemente en su producción.

El verano en la zona central de Chile se caracterizó por ser "inusualmente" caluroso, registrando algunos peaks de más de 29°C en varios días consecutivos. En cambio, en Zapallar, la constante presencia de neblina matinal, permite mantener baja temperatura por gran parte del día, lo que hace posible una madurez muy lenta, y así conseguir aromas más potentes y sabores más concentrados.

La vendimia comenzó en fechas muy similares al año anterior, pero se concentró en solo una semana. La calidad general de la uva fue buena, lo que nos facilitó el trabajo en bodega, pudiendo procesarla de manera de obtener el máximo de calidad de ellas.

La fruta llegó con muy buenas calidades, con racimos y bayas pequeñas, sanas y de madurez pareja.

VINIFICACIÓN

Las uvas son cosechadas a mano en bandejas de 10 kgs., a primera hora de la mañana, de forma de mantener bajas las temperaturas y así cuidar los aromas; asimismo, la uva es trasladada en contenedores refrigerados. Una vez en la bodega de Apalta, los racimos son cuidadosamente seleccionados antes de ser desgranados, para luego pasar a una selección de bayas, con el fin de tener una doble selección y así pasar solo granos de calidad a las cubas.

Para hacer este vino aplicamos varios métodos de maceración prefermentativa y de fermentación, de manera de ampliar la gama de aromas y sabores en nuestra mezcla final. Así por ejemplo, con la uva despalillada, sin ser molida, mantenemos el estanque por 5 días a 8°C, logrando con esto grandes colores y aromas muy típicos. Así también, procesamos una parte de las uvas sin despalillar (Whole Cluster) y con uso de hielo seco (gas carbónico) intentando hacer una extracción totalmente diferente en el perfil aromático y en la estructura general del vino conseguido.

Pasado este tiempo, se aumenta controladamente la temperatura de la cuba para comenzar la fermentación, proceso que dura 7 días aproximadamente, con temperaturas alrededor de los 25°C. Durante el periodo de fermentación se realizan al menos 2 pisoneos al día, con el objetivo de mantener las pieles a buena temperatura, y favorecer el trabajo de las levaduras sin arriesgar un exceso de tanino. Una parte de los vinos son separados tempranamente de sus orujos para terminar la fermentación. Esta técnica permite mantener el vino con carácter muy fresco, importante a la hora de realizar nuestra mezcla final. Aquellos vinos que finalizan la fermentación en contacto con las pieles, son trasegados directamente a barricas, donde realizan la fermentación maloláctica. Las barricas utilizadas para nuestro Pinot Noir son especialmente seleccionadas para entregar complejidad al vino de forma suave; el 100% del vino envejece por 10 a 12 meses en barricas de roble francés, de las cuales un 30% son nuevas y el resto de tercer uso. Finalmente, el vino pasa por una filtración suave previo a ser embotellado.

MONTES®

Outer Limits®

MONTES BEYOND FRONTIERS



FICHA TECNICA

Denominación de Origen: Valle de Aconcagua / Zapallar

Selección de Clones: 777 – 115

Filtración: Por cartuchos de 3 y 1 micras.

Rendimiento del Viñedo: 5 – 6 toneladas por hectárea.

Varietal de Uva: Pinot Noir 100%

Madurez en Barricas: 30% de barrica nueva, 20% barrica de segundo y tercer uso, y 50% de guarda en cuba ovoide de concreto.

SUGERENCIAS

Recomendaciones de Guarda: En lugar fresco y seco, a no más de 15°C y a salvo de fuentes luminicas.

Temperatura Recomendada al Servir: 14° a 15° C

Decantación: 30 minutos.

Maridajes: Altamente recomendado con pasta al pesto, sopas suaves y cremosas (champiñones, pollo), chuletas de ternera, salmón, queso Camembert, risoto de champiñones, ensalada de rúcula con hierbas y bruschetta.