



Founder's Collection / 2017

D.O. Alto Maipo



INFORMACIÓN TÉCNICA

Enólogo	: Cristian Correa	Alcohol	: 14.5 %
Variedad	: 100% Cabernet Sauvignon	Azúcar Residual	: 2.54 g/l
Cosecha	: Durante Abril	Acidez Total	: 5.40 g/l
Producción	: 1.200 cajas (9L)	pH	: 3.60

VINIFICACIÓN

Las uvas seleccionadas manualmente del viñedo, se sometieron a una segunda selección de racimos en bodega para posteriormente seleccionar también las bayas. El jugo y pieles fueron transportados gravitacionalmente (sin el uso de bombas) hacia pequeños tanques de concreto para macerar por dos días. Luego fermentados con levaduras nativas no sobrepasando los 28°C. Las pieles se mantuvieron en contacto por el vino durante unos días más para aumentar la complejidad del vino y posteriormente fue prensado en una pequeña prensa vertical. La fermentación maloláctica fue realizada en barricas de forma espontánea.

PROCESO DE GUARDA

Este vino fue envejecido en barricas francesas de 225 lts y fudres de 2.000 lts durante 24 meses, buscando respetar las cualidades del vino.

PROCESO DE FILTRADO Y EMBOTELLACIÓN

Este vino fue filtrado solo por tierras y finalmente, previo al envasado, fue filtrado con una membrana de 1-micrón.

POTENTIAL DE GUARDA

Puede ser disfrutado inmediatamente o guardar en bodega por 15 años.

NOTAS DE CATA

Profundo y brillante color rojo rubí. De aromas intensos a fruta roja fresca, grosellas y algo de tabaco. Un clásico Cabernet de Alto Maipo con sabores vibrantes, una buena estructura y largo final que te invitan a disfrutar de este increíble terroir en cada copa.

MARIDAJE

Este excepcional Cabernet Sauvignon marida perfectamente con carnes rojas veteadas, quesos más maduros y en general comidas con alto contenido graso, como cordero, cabrito al horno y chuletas de cerdo.



Vinos sustentables
de Chile



www.montgras.cl

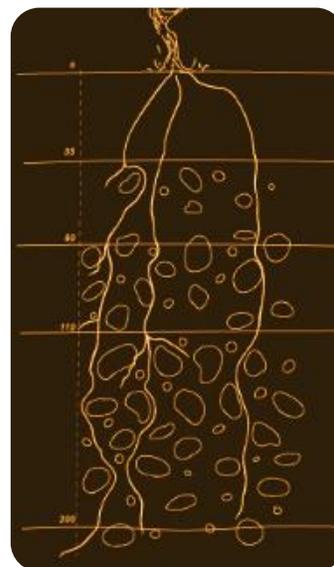
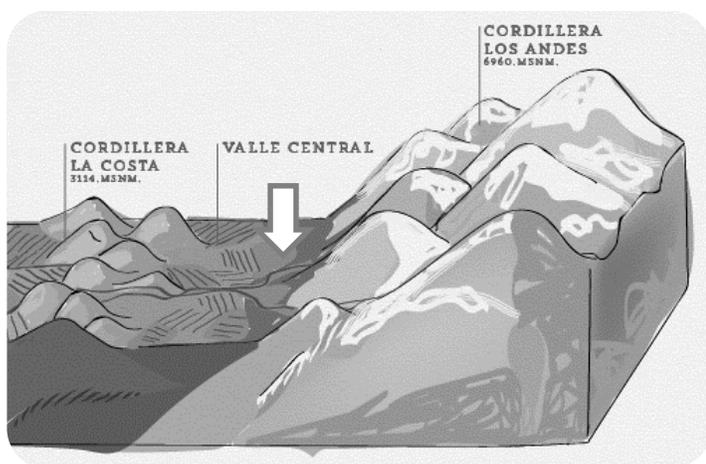


VIÑEDOS

Ubicados en Alto Maipo, reconocida región para los mejores Cabernet Sauvignon de Chile. A los pies de la majestuosa Cordillera de Los Andes nace Intriga, de viñedos con muy bajo vigor y rendimientos, entregando uvas muy concentradas que producen un característico y potente Cabernet Sauvignon.

SUELOS

Muy profundos, de suelos ancestrales aluviales con arcilla en superficie y un subsuelo de arena y rocas. Este tipo de suelo se originó de la descomposición de la Cordillera de Los Andes, que formó distintos tipos de terrazas con variados tamaños de rocas, encontrándose nuestros viñedos de Intriga específicamente ubicados en la segunda terraza de descomposición con piedras redondeadas y un alto contenido de gravas y arcilla.



CLIMA

Mediterráneo, con una gran amplitud térmica entre el día y la noche. La Cordillera de Los Andes tiene su mayor influencia, manifestándose con brisas frescas que favorecen una maduración lenta y homogénea de los taninos, junto con la conservación de una correcta acidez, fruta fresca y mayor concentración de color e intensidad aromática.

TEMPORADA Y COSECHA

La vendimia 2017 en nuestro campo de Intriga en Linderos, tuvo unos rendimientos levemente más bajos con respecto a las cosechas anteriores, lo que aumentó levemente las concentraciones de nuestras uvas en este lugar.

La ausencia de lluvias, acompañado además de una temporada más calurosa, nos permitió obtener uvas sanas de excelente calidad sin notas vegetales, logrando vinos elegantes cosechados en su óptimo punto de maduración.

