



Founder's Collection / 2016

D.O. Alto Maipo



INFORMACIÓN TÉCNICA

Enólogo	: Cristian Correa	Alcohol	: 14.5 %
Variedad	: 95% Cabernet Sauvignon & 5% Petit Verdot	Azúcar Residual	: 2.75 g/l
Cosecha	: Durante Abril	Acidez Total	: 5.02 g/l
Producción	: 1.200 cajas (9L)	pH	: 3.59

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

De intenso y profundo color rojo, De Gras Founder's Collection muestra concentración a primera vista con aromas a frutos maduros y sutiles notas a casis. De gran cuerpo y taninos redondos con un delicioso final que persiste en el tiempo y te invita a disfrutar de cada copa.

MARIDAJE

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



Vinos sustentables
de Chile



www.montgras.cl

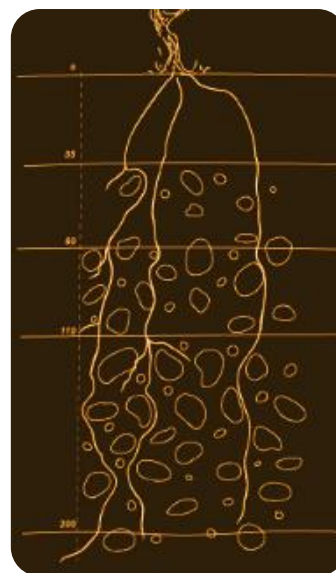
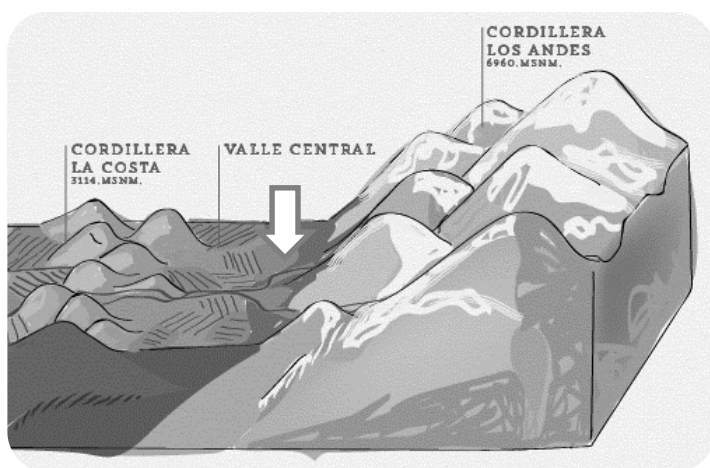


VIÑEDOS

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.



CLIMA

Mediterráneo, con una gran amplitud térmica entre el día y la noche. La Cordillera de Los Andes tiene su mayor influencia, teniendo una estación seca prolongada y un invierno bien marcado con temperaturas extremas que llegan a cero grados.

TEMPORADA Y COSECHA

A pesar de que el año 2016 quedará en nuestra memoria como una vendimia difícil por sus condiciones lluviosas al final de la temporada. Esta cosecha se caracteriza por una gran calidad con una buena cuaja, verano no tan caluroso y una menor acumulación de Grados Días. Dada las excelentes condiciones de drenaje del suelo nuestros nobles viñedos respondieron increíblemente. En términos de volumen transpiramos un poco, pero por el otro lado, tuvimos vinos de soñada calidad y que solo este especial terroir nos puede entregar.

