

# MONTES®

## Outer Limits®

MONTES BEYOND FRONTIERS



### Análisis Básico

Alcohol	13,5°
pH	3,17
Acidez Total (H2SO4)	4,1 g/lit.
Acidez Volátil (C2H4O2)	0,25 g/lit.
Azúcar Residual	2,00 g/lit.
SO2 Libre	25,0 mg/lit.

### MONTES OUTER LIMITS Moscatal Rosada 2015

#### Vñedos:

Los viñedos están ubicados en el Valle del Maule, bajando por la ribera norte, en la zona llamada Curtiduría. Su cercanía al río le permite contar con un microclima ideal para el crecimiento y desarrollo de las vides. Los suelos son coluvionales, con baja presencia de arcilla y alto contenido de arena. Las viñas tienen cerca de 100 años, son conducidas en espaldera vertical en densidad de 5.555 plantas por hectárea. Se cultivan sin irrigación y se pueden conseguir hasta 9.000 kg por hectárea.

**Fecha de cosecha:** 8 de Abril de 2015.

#### Vinificación:

Las uvas son cosechadas a mano en cajas de 14 kg. La uva es seleccionada antes de ser procesada, de manera de retirar las bayas que pudieran presentar retardo en la madurez o algún tipo de daño. Luego es despallada e impulsada hacia su estanque de maceración fría 9° C (48° F), donde permanece por sólo 4 horas en contacto con las pieles, tiempo en el cual ocurren fenómenos de extracción de precursores aromáticos desde las células de la piel hacia el jugo. Pasado este tiempo, se escurre el jugo hacia un estanque de decantación estática, en donde permaneció por 48 horas antes de ser separado de los sedimentos y así contar con un jugo limpio para iniciar la fermentación. El vino es inoculado con levaduras *Saccharomyces cerevisiae*, las cuales nos han permitido una alta potencia aromática, muy típica de esta variedad. La fermentación se prolongó por 25 días, manteniendo temperaturas de entre 12° y 13° C (53° –55° F), lo cual condiciona la velocidad de la cinética fermentativa manteniéndola muy controlada. Terminada la fermentación, el 100% del vino es sulfitado para detener completamente la actividad de las levaduras y proteger al vino de las oxidaciones. Antes de ser embotellado, el vino es estabilizado a la proteína y a las precipitaciones tartáricas.

#### Notas de Cata:

De color amarillo pálido. Muestra una altísima potencia aromática, con notas de frutos blancos tropicales, pera fresca, dulce de membrillo, papayas y mango. Se perciben notas florales de rosa mosqueta. En boca es fresco, con volumen medio, una buena acidez, largo en boca y muy perfumado al retrogusto.

#### Ficha Técnica

**Denominación de Origen:** Maule.

**Selección de Clones:** Masal.

**Rendimiento del Viñedo:** 9 ton/ha (4,37 ton/acre).

**Filtración:** Por cartucho (membrana) estéril.

**Varietal de Uva:** Moscatal Rosada 100%.

**Guarda en Barrica:** No tiene.

#### Sugerencias

**Recomendaciones de Guarda:** En lugar fresco y seco, a no más de 15° C (59° F) y a salvo de fuentes lumínicas.

**Temperatura Recomendada al Servir:** 12° a 13° C.

**Decantación:** No requiere.

[www.outerlimitswines.com](http://www.outerlimitswines.com)

Safrá 2015. Viña Montes em 20/11/2017.