



MONTES ALPHA® CABERNET SAUVIGNON 2014



Nuestro Montes Alpha Cabernet Sauvignon ha sido elaborado con uvas seleccionadas de nuestros viñedos del Valle de Colchagua, irrigados bajo el sistema de "Riego Sustentable" desarrollado por Aurelio Montes y su equipo a partir de años de investigación, el cual nos ha permitido conocer la cantidad justa de agua que debemos aportar después de las lluvias de invierno, sobre todo para inviernos poco lluviosos, donde los aportes a través de riego son indispensables. Esto nos ha permitido reducir hasta un 65% el aporte de agua en forma de riego y, a su vez, mejorar las calidades de la fruta.

Profundo e intenso color rojo rubí con llamativos tonos violetas. En nariz este vino muestra su habitual elegancia, exhibiendo potentes aromas a frutos rojos y negros maduros como ciruelas, higos y moras. Suaves notas a pimienta negra y charcutería se entrelazan con interesantes aromas a tabaco y butterscotch, provenientes del roble francés, los que acompañan y realzan el seductor perfil aromático de este clásico de la enología chilena. En boca se muestra robusto, muy balanceado y de taninos redondos. Su excelente estructura y sensación de volumen nos entrega un final remarcable y placentero que resulta muy consecuente con su nariz.

COSECHA

Periodo de Cosecha Cabernet Sauvignon: Desde el 15 de Abril al 15 de Mayo.

La temporada 2013-2014 estuvo marcada por una seguidilla de heladas a partir de la segunda quincena de Septiembre, las cuales afectaron a una gran superficie de plantaciones a lo largo del país, concentrándose mayoritariamente en zonas de proximidad costera y en menor grado en el valle central. En el Valle de Colchagua, se identificaron algunas zonas afectadas por las heladas en el área de Marchigüe, lo que redujo rendimientos en forma muy limitada en variedades como Cabernet Sauvignon. Por otro lado, en Apalta no se registraron heladas significativas, por lo que se observó una evolución normal de los siguientes estados fenológicos. El invierno, además de muy frío, se caracterizó por ser seco. La pluviometría fue de al menos un 30% menos que un año normal, tanto en nuestra finca de Apalta como en Marchigüe. Los primeros estados fenológicos comenzaron al menos dos semanas más tarde, debido a la influencia del frío en primavera, sin embargo, un verano muy caluroso dio paso a una aceleración en la madurez de las bayas, lo que obligó a un rápido inicio de cosecha en algunos cuarteles. Los rendimientos naturalmente más bajos de esta temporada permitieron mantener un buen estándar sanitario de la fruta, y lograr buenos grados de concentración de color y madurez fenológica.

VIÑEDOS

Los viñedos de Cabernet Sauvignon destinados a nuestro vino Alpha están ubicados dentro del Valle de Colchagua, específicamente en nuestras fincas de Marchigüe y Apalta, donde esta última es la de mayor aporte. Estas dos áreas tienen suelos de origen granítico en diferentes niveles de descomposición, siendo ambos muy variables en cuanto a sus contenidos de arcillas, profundidad y contenidos de materia orgánica. Apalta es muy heterogéneo, con zonas de alta presencia de canto rodado y también influenciada por el desprendimiento de material desde lo alto del cordón montañoso. Los suelos son profundos en el plano y más delgados en el pie de montaña y las partes altas. El Cabernet Sauvignon está localizado preferentemente en zonas planas y de baja pendiente, donde el suelo se presenta más profundo y con moderada retención de humedad. Apalta se expresa muy bien en aromas con alta elegancia y complejidad, a su vez que con muy intensos colores. Marchigüe se presenta con topografía mucho más plana 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 de Cabernet Sauvignon se encuentran ubicados en las zonas planas, con alta presencia de piedras redondas y arcillas rojas. Nuestros viñedos de Cabernet Sauvignon 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 7.000 kg/ha (2.8 ton/acre).

ANÁLISIS BÁSICO

Alcohol _____	14°
Acidez Total (H2 SO4) _____	3,62 g/l.
Azúcar Residual _____	2,61 g/l.
pH _____	3,55
Acidez Volátil (C2H4O2) _____	0,56 g/l.
So2 Libre _____	0,025 g/l.

FICHA TÉCNICA

Denominación de Origen: Valle de Colchagua.
 Selección de Vid: Clones 46C, 169 y otros.
 Filtración: A través de filtros de cartucho antes de embotellar.
 Rendimiento del Viñedo: 7 toneladas por hectárea (2.8 ton. por acre).
 Variedades de Uva: Cabernet Sauvignon 90%, Merlot 10%.
 Envejecimiento en Barrica: El 55% del vino es mantenido por 12 meses en barricas de roble francés de primer, segundo y tercer uso.

SUGERENCIAS

Recomendaciones de Guarda: Puede ser disfrutado de inmediato o bien guardarse por al menos diez años.
 Temperatura Recomendada al Servir: 17° a 19° C (62° - 66° F).
 Decantación: Recomendada, por 30 minutos al menos.
 Maridajes: Altamente recomendado con carnes rojas, carne mongoliana, spaghetti con salsa boloñesa, chuletas de cordero con salsa Cabernet y champiñones.

www.monteswines.com

Safrá 2014. Viña Montes em 20/11/2017.