



MONTES ALPHA M[®]

RED WINE 2013



Intenso color rojo oscuro. Muy elegante aromáticamente: predominan los frutos rojos, cassis, grosellas y cerezas, acentuándose con la guarda por 18 meses en barricas francesas. Así también sobresalen aromas a cedro, vainilla y dulce de leche. En boca es concentrado, con taninos densos y sedosos. Gran volumen y acidez con un largo final, donde el 5% de Petit Verdot aporta carácter y potencial de guarda por sobre 20 años. Montes Alpha M es un blend de Cabernet Sauvignon (80%), Cabernet Franc (10%), Merlot (5%) y Petit Verdot (5%). Sin duda un excelente exponente del Cabernet Sauvignon chileno.

COSECHA

Fecha de Cosecha: desde el 15 al 29 de abril.

La temporada 2012–2013 se inició con una primavera con temperaturas más bajas de lo normal en todas las regiones productoras de uva vinífera, lo que marcó un retraso en el inicio de la brotación y floración de entre 1 y 2 semanas respecto de la temporada anterior. El invierno 2012 fue más bien seco, dejando un déficit de agua en la zona de Colchagua. Sin embargo, el mes de diciembre registró dos eventos de precipitaciones considerables e inusuales en la zona central, que repercutieron en una vigorosa elongación de bayas, ocasionando que los racimos tuvieran la tendencia a ser más pesados de lo normal. El verano se presentó frío también, retrasando la entrada en pinta y prolongando su duración hasta principios de febrero. Sumado a esto, se registraron algunas precipitaciones que pusieron en riesgo la calidad de las uvas más sensibles. No obstante, febrero presentó algunos días con altos peaks de temperatura, lo que aceleró en cierta medida el ritmo de madurez de las uvas, que de todos modos no se igualó a la temporada anterior ya que las cosechas se iniciaron dos semanas más tarde. Los racimos se presentaron bien sueltos y colgando libres en las plantas, pudiendo así estar menos susceptibles a los efectos del agua libre en la superficie de las bayas. La cosecha 2013 se puede considerar más bien fresca, sana y sin problemas de enfermedades, con buenos parámetros de acidez natural, pH y potenciales de alcohol moderados, que resultaron en vinos balanceados, aromáticos y con gran potencial de guarda.

VIÑEDOS

Los viñedos destinados a nuestro Montes Alpha M están ubicados dentro del Valle de Colchagua, específicamente en nuestra finca de Apalta. Sus suelos son de origen granítico, con variados contenidos de arcillas, profundidad y contenidos de materia orgánica y, particularmente, en los tipos de piedras que se pueden encontrar, que van desde las de origen fluvial hasta glacial, lo que da una idea de la gran diversidad de suelos de nuestras viñas. Posee zonas de marcada influencia del río Tinguiririca y zonas influenciadas por los aluviones y desprendimiento de material desde lo alto del cordón montañoso que delimita el valle. Los suelos suelen ser profundos en el plano y más delgados en el pie de montaña y las partes altas. Es en estos últimos donde encontramos nuestras viñas de Cabernet Sauvignon, sobre suelos donde la pendiente alcanza hasta los 30° de inclinación y cuyo método de plantación está manejado en sistema doble guyot simple, plantados a una densidad de 5.555 pl/ha (2.250 pl/acre), buscando un rendimiento aproximado de 3,5 a 4,0 ton/ha (1,4 a 1,6 ton/acre). De esta manera, obtenemos nuestros característicos vinos, de gran concentración, de buena estructura, colores sobresalientes y excelente potencial de guarda.

FICHA TECNICA

Denominación de Origen: Valle de Colchagua.

Filtración: Solo una filtración suave previa a entrar a botella.

Rendimiento del Viñedo: 3,5 – 4,0 toneladas por hectárea (cerca de 1,4 - 1,6 toneladas por acre).

Varietades de Uvas: Cabernet Sauvignon 80%, Cabernet Franc 10%, Merlot 5% y Petit Verdot 5%.

Envejecimiento en Barrica: El 100% de los componentes de este vino han sido envejecidos por 18 meses en barricas nuevas de roble francés.

SUGERENCIAS

Recomendaciones de Guarda: Puede ser disfrutado inmediatamente o guardado en bodega por sobre 20 años.

Temperatura Recomendada al Servir: 17°–19° C (62°–66° F).

Decantación: Al menos 1 hora.

Maridajes: Altamente recomendado con pavo al horno, filete, riñones al jerez, confit de pato.

ANÁLISIS BÁSICO

Alcohol	15°
Acidez Total (H2SO4)	3,77 g/lt.
Azúcar Residual	2,19 g/lt.
pH	3,54
Acidez Volátil (C2H4O2)	0,69 g/lt.
SO2 Libre	16 mg/lt.

www.monteswines.com

Safra 2013. Viña Montes em 20/11/2017.