

MONTGRAS®
ANTU®
 LIMITED

Syrah
 2013



Rojo profundo con notas violetas. Es fresco con delicadas notas a arándanos, fruta negra mezclado con toques florales cuando abre. También tiene notas a tierra y bosque mezcladas con toques de pimienta, dándole complejidad y elegancia a un vino que muestra personalidad y carácter dado solo por su origen y año. Largo, con buen volumen, tiene una refrescante acidez que resulta en un vino muy agradable. Taninos bien integrados, con su acidez natural que predomina en nuestro viñedo de Leyda.

FICHA TÉCNICA

Composición Varietal:
 100% Syrah

Clon:
 174 and 300

Denominación de Origen:
 Valle de Leyda

Viñedos:
 MontGras, Amaral

Cuartel:
 Loma dividida en 6 cuarteles, desde los sectores más altos hacia los más bajos.

Año de Plantación:
 2009

Sistema de Conducción:
 Gobelé y Guyot Doble en espaldera baja

Sistema de Irrigación:
 Goteo

Rendimiento por hectárea:
 Entre 5,000 y 7,000 kg
 Entre 0,8 y 1,25 kg / planta

TERROIR

Clima:
 Costero, con la doble influencia del Océano Pacífico – a solo 12 km (7 mi) de distancia – y el colindante río Maipo.

ANÁLISIS

Alcohol : 14.5%
Azúcar Residual : 1.69 g/l
Acidez Volátil : 0.55 g/l
Acidez Total : 5.55 g/l
pH : 3.42
Producción : 500 cajas

Comentarios del Enólogo

Un vino complejo, con carácter, dado por el clima extremo de donde proviene, y además plantado sobre una loma muy especial de suelo aluvial, muy pedregosa.

¡Disfrútenlo!

- Jaime De la Cerda

www.montgras.cl

Safrá 2015. Viña MontGras em 22/11/2017.

GEOLOGÍA

Tipo de Suelo: Pendiente de depósito aluvial.

Orientación: Nor - Este

Exposición Solar: Nor- Este

Altura Viñedos: 200 m / 656 pies sobre el nivel del mar.

COSECHA

Cosechadas a mano entre el 7 y el 9 de mayo, 2013.

PROCESO DE VINIFICACIÓN

5 días de maceración entre 8° y 10° C / 46° y 50° F. Fermentación con levadura nativa, entre 28° y 30° C / 82° y 86° F. Maceración total 30 días.

PROCESO DE GUARDA

100% del vino en barrica francesa de 400, 300, 228 y 225 litros, 50% nueva y 50% de segundo uso, durante 18 meses.

PROCESO DE FILTRADO Y EMBOTELLACIÓN

El vino fue embotellado con clarificación lctiocola y sin filtrar al inicio. Filtrado con membrana ancha de 20 micras antes de embotellar.

POTENCIAL DE GUARDA

Puede ser disfrutado inmediatamente o guardado en bodega por 10 años y más.

SERVICIO

T° de Servicio: 15 - 17° C / 61 - 64° F

Maridaje: Perfecto con cordero, res con pimienta o costillas de ternera.

Recomendación de Guarda: Botellas en posición horizontal, con el vino en contacto con el corcho, en un lugar fresco, seco y oscuro, a no más de 15° C / 59° F.