MONTES TAITA®

Cabernet Sauvignon | 2011



De un muy profundo color rojo granate. En nariz se muestra perfumado y complejo, y exhibe una amplia variedad de aromas a frutos rojos y negros más bien maduros. Interesantes notas a especies se mezclan con delicadas fragancias tostadas y a cuero. Licor de casís aparece de fondo sobre un perfil que destaca por su elegancia. En boca se muestra exuberante y corposo, de taninos bien estructurados y redondos, que le confieren amplitud, dulzor y un final largo y remarcable.

COSECHA

Fecha de Cosecha: 30 de abril.
La temporada 2010-2011 fue muy favorable, ya que nos proporcionó un clima estable durante todo el desarrollo de la uva. Fue una temporada de precipitaciones más bajas respecto de lo normal, sin embargo lo más relevante fue la ausencia de heladas primaverales en la zona de Colchagua, lo que permitió contar con un gran éxito en la brotación y establecimiento de la parte aérea de la planta, además de óptimos niveles de floración y cuaja. Para diciembre de 2010, el tiempo se mostró más nuboso y frío de lo habitual, lo que provocó que la producción estuviese naturalmente regulada, con menor tamaño de las bayas y, por lo tanto, con racimos más livianos.
Las buenas condiciones climáticas entre los períodos de floración, cuaja y elongación de bayas, restringieron la aparición de afecciones ligadas a la presencia de agua libre y altas temperaturas en el entorno cercano a los racimos. Se registraron lluvias a finales de abril e inicios de mayo que no fueron un problema ya que estuvieron seguidos de días bien secos y ventosos, lo cual sumado a la buena distribución de los racimos en la planta nos permitió contar con uva muy sana a cosecha. Las buenísimas calidades de nuestros tintos, en especial de Cabernet Sauvignon, nos permitieron trabajar de manera muy cómoda durante la vinificación. Se lograron grandes colores mediante maceraciones frías, perfiles aromáticos espectaculares y grandes volúmenes en boca.

VIÑEDOS

Los viñedos de TAITA están ubicados en nuestra Finca de El Arcángel, área de Marchigüe, en la parte oeste del Valle de Colchagua, a 28 km del Océano Pacífico. Como gran parte de los suelos chilenos, Marchigüe corresponde a suelos de origen granítico, con diferentes niveles de descomposición, variando de sectores con alta carga de arcillas y profundidades medias, a suelos con menor contenido de arcilla, mayor contenido de limo y material rocoso, y con profundidades más bajas. Específicamente, en el área destinada a TAITA, se pudo identificar la influencia de la acción glacial en la formación de la estructura de suelo, evidenciado por piedras angulosas típicas del paso de un glacial, que a su vez se combinaron con piedras redondas producto de la acción del agua de escurrimiento superficial. Los viñedos de TAITA tienen una particularidad: nuestro manejo de las plantas con nula irrigación durante las fases de desarrollo y madurez de los racimos, haciendo de este un viñedo "de secano" que se maneja de forma natural, resultando en menor cantidad de racimos, pero a su vez en uvas más pequeñas y concentradas.

ANALISIS BASICO

Alcohol	15,0°
Acidez Total (H_2SO_4)	3,56 g/lt
Azúcar Residual	3,41 g/lt
pH	3,37
Acidez Volátil ($C_2H_4O_2$)	0,57 g/lt
Libre SO_2	0,006 g/lt

FICHA TECNICA

Denominación de Origen: Viñedos de Marchigüe, Valle de Colchagua.

Selección de Clones: Clones 169B y 46C.

Filtración: A través de filtros de microporos.

Rendimiento del Viñedo: 3 toneladas por hectárea

Variedades de Uvas: Cabernet Sauvignon 85%, 15% a elección del enólogo.

Envejecimiento en Barrica: El 100% de los componentes de este vino ha sido envejecido por 24 meses en barricas nuevas de roble francés.

SUGERENCIAS

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

Temperatura Recomendada al Servir: 17°–19°C.

Decantación: Al menos 1 hora.

Este vino no se produce todos los años.