MONTES TAITA®

Taita 2014



VIÑEDOS

Los viñedos de Taita están ubicados en nuestro Fundo "El Arcángel de Marchigüe", en la parte oeste del Valle de Colchagua a 25 kms. 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, esta es, nuestro manejo de las plantas con cero 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 más concentradas.

COSECHA

Fecha de cosecha: 14 al 23 de abril

La temporada 2014 se inició en el mes de septiembre con largas e intensas heladas polares, que afectaron gran parte del territorio nacional. Superadas las heladas, tanto la brotación como la floración ocurrieron dentro de los períodos normales históricos, vale decir, septiembre y octubre. La primavera se presentó con días nublados y soleados, dando lugar a una cuaja normal en la zona central del Valle de Colchagua.

Las últimas lluvias se presentaron en agosto, provocando que llegáramos a umbrales de estrés hídrico en suelos cortos a fines de noviembre y en suelos más profundos el 15 diciembre, siendo esto un mes antes que un año normal.

La vendimia 2014 se caracterizó por la obtención de rendimientos menores y bayas de menor tamaño y peso. Las uvas presentaron gran concentración, buena acidez natural y en variedades tintas, una excelente madurez de fenoles.

NOTAS DE CATA

Montes Taita presenta un color rojo rubí profundo e intenso que ofrece notas de cerezas, frambuesas y cassis; todo en armonía con el aporte del roble francés, que unifica la fruta con un delicado tostado, notas de especias dulces y finalmente un toque de tabaco dulce. En boca asombra su estructura y balance, con gran volumen, taninos sedosos y largo retro gusto.

ANÁLISIS BÁSICO

Alcohol	14.5%
pH	3,57
Acidez Total (H_2SO_4)	3,68 g/lt
Acidez Volátil ($C_2H_4O_2$)	0,72 g/lt
Azúcar Residual	3,11
Libre SO_2	0,011 g/lt

Este vino no se produce todos los años.

FICHA TÉCNICA

Denominación de Origen: Viñedo de Marchigüe, Valle de Colchagua, Chile.
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: 80% de los componentes de este vino han sido envejecidos por 24 meses en barricas nuevas de roble Francés.

SUGERENCIAS

Producción: 3.788 botellas.
Decantación: Al menos 2 horas.
Recomendaciones de guarda: En lugar fresco y seco, a no más de 15°C y a salvo de fuentes lumínicas.
Recomendaciones al servir: Servir a no más de 18°C.