MONTES TAITA®

TAITA 2017



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 algunos con menor contenido de arcilla, profundidades y con mayor contenido de limo y material rocoso. 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, ésta es, nuestro manejo de las plantas con cero irrigaciones durante las fases de desarrollo y madurez de los racimos, haciendo de éste 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.

COSECHA
La temporada 2016 - 2017 se caracterizó por tener un invierno de baja pluviometría, por lo cual debimos ser muy eficientes en el acopio de agua lluvia y posteriormente en los suministros de riego hasta cosecha, aplicando a totalidad nuestro concepto de riego sustentable.
Posteriormente, en primavera, se registraron solo algunos eventos aislados de heladas, siendo una primavera bastante benévola. Sin embargo, los rendimientos generales en nuestros tintos se vieron disminuidos en algún grado, debido básicamente a una baja inducción floral el año anterior y, además, a la restringida disponibilidad de agua. Una gran influencia en el desarrollo de la madurez fue el inusual registro de temperaturas máximas en los meses de enero y febrero. Este factor acelero la acumulación de azúcares en comparación a las mismas fechas de años anteriores.
Sin embargo, el mes de marzo se presentó muy fresco por las tardes, acortando el periodo de horas de calor efectivas y mejorando la amplitud térmica, lo cual es muy favorable para poder esperar la madurez de los taninos. De todas maneras, debimos comenzar la cosecha de Cabernet Sauvignon dos semanas antes que la temporada anterior. Por tratarse de un año muy seco, las uvas de todas las variedades se presentaron de menor tamaño y peso, algo muy favorable para la concentración de aromas y color. Además, las uvas lograron llegar a cosecha con un alto estándar de sanidad, lo cual permite realizar en bodega un trabajo más delicado y preciso en búsqueda de la calidad que este vino debe tener.

VINIFICACIÓN
Las uvas son obtenidas de nuestro viñedo de Marchigüe, donde se trabajan las plantas para obtener no más de 3 ton/ha. los racimos son seleccionados desde el momento de la cosecha, para luego volver a seleccionarlos en bodega antes de ser despalillados. La uva obtenida del despalillado se selecciona nuevamente, cuidando de no dejar pasar la uva deshidratada, uva verde o cualquier trozo de hoja. El proceso es realizado en el techo de nuestra bodega de Apalta, por lo que no es necesario moler la uva, sino tan solo conducirla a su estanque definitivo, dejando que la gran altura desde donde cae la uva se encargue de abrir las bayas sin dañar las semillas. Una vez en su tanque de fermentación, la uva permanece macerando a muy baja temperatura por algunos días, tiempo en el cual ya comienza la extracción de color y aromas que nos permitirán reducir la acción mecánica. El proceso de fermentación se realiza con levaduras nativas y se prolonga por unos 10 a 12 días. Terminado, el vino es separado de sus pieles y mantenido en estanque de acero inoxidable por algunos días para que se produzca la fermentación maloláctica. Posterior, el vino es sulfitado y conducido a barricas nuevas y de segundo uso, donde permanecerá por 24 meses. Transcurrido ese tiempo, el vino es mezclado y sale de barricas para mantenerlo en fudre por unos 10 meses. Después de esto, el vino es envasado y mantenido en guarda por al menos 2 años antes de ser comercializado.

NOTAS DE CATA
A primera vista durante el servicio, inmediatamente Taita anuncia que la degustación será todo un desafío. A la vista se muestra de color rojo carmín, profundo y denso, con largas y lentas lágrimas. Luego en nariz, comienza a mostrar el efecto de los dos años en barrica y su tiempo en botella le confieren un diverso pool de aromas de frutos maduros, rojos y negros como ciruelas, frutillas, cerezas y frambuesas, así como también aromas derivados del roble francés tostado como tabaco, nuez moscada, leves toques de vainilla y un interesante aroma de confitura producto del acople con la fruta inicial. Finalmente, en boca, Taita muestra que todas las sensaciones anteriores eran ciertas, con un increíble balance y volumen de boca, a la vez que de suaves taninos y vibrante acidez, donde los sabores potencian las sensaciones aromáticas y las prolongan por un largo tiempo en boca.

ANÁLISIS BÁSICO

Alcohol	15%
pH	3,45
Acidez Total (H_2SO_4)	3,77 g/L
Acidez Volátil ($C_2H_4O_2$)	0,6 g/L
Azúcar Residual	3,71 g/L
Libre SO_2	26 mg/L

*Este vino no se produce todos los años.

FICHA TÉCNICA

Denominación de Origen: Colchagua Valley, Viñedo de Marchigüe.
Selección de clones: Clones 169B y 46C.
Filtración: Filtración media a través 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. Posteriormente, una vez que la mezcla final se realiza, se deja el vino almacenado en fudres de roble durante 1 año esperando su momento de envasado.
Producción: 3.788 botellas.

SUGERENCIAS

Decantación: Decantar por una hora.
Recomendaciones de guarda: En lugar fresco y seco, entre 12 a 15 °C y a salvo de fuentes lumínicas. Puede guardarse por hasta 20 años.
Recomendaciones al servir:
Servir a no más de 16 °C. Decantar por una hora.
Maridaje: Se puede beber solo o maridar con un guiso de verduras o bistec tártaro bien condimentado.