MONTES TAITA®

Taita 2018



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 identicar la inuencia de la acción glacial en la formación de la estructura de suelo, evidenciado por piedras angulosas típicas del paso de un glaciar, que a su vez se combinaron con piedras redondas producto de la acción del agua de escurrimiento supercial.

COSECHA
Fecha de cosecha: Desde 2 abril a 2 de mayo. El invierno 2017 se caracterizó por ser un excelente año en términos de precipitaciones, con una pluviometría que superó los 500 mm. en el valle de Colchagua, siendo así, el año más lluvioso en la última década. Esto nos permitió contar con una muy buena cantidad de agua en nuestros suelos y tranques, que hizo posible el óptimo desarrollo de nuestras plantas en todos sus estados fenológicos llegando cómodamente hasta la cosecha. Durante la primavera se presentaron algunas heladas menores que no ocasionaron daños en nuestras variedades tintas y se presentaron temperaturas frescas hasta mediados de noviembre, lo que significó un atraso los procesos de brotación y floración en un par de semanas. El verano presentó temperaturas moderadas, con un mes de enero que promedió temperaturas máximas de 28 °C. Febrero tuvo un claro descenso en las temperaturas nocturnas, lo que provocó, en general, un retraso en la madurez de las variedades tintas y blancas, en algunos casos hasta de 14 días en comparación a la temporada anterior. Por tanto, pudimos realizar una vendimia a un ritmo muy apropiado en el Cabernet Sauvignon, aprovechando que no se presentaron precipitaciones durante los meses de cosecha, favoreciendo una excelente condición sanitaria, con buenos parámetros de madurez y de gran expresión de la variedad durante la fermentación.

VINIFICACIÓN
Las uvas son obtenidas de nuestro viñedo de Marchigüe, donde se trabajan las plantas para obtener no mas 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 durante fermentación se realiza con levaduras nativas y se prolonga por unos 10 a 12 días. terminada la fermentación 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 a esto, 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. 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	14,5%
pH	3,54
Acidez Total (H_2SO_4)	3,63 g/L
Acidez Volátil ($C_2H_4O_2$)	0,61 g/L
Azúcar Residual	3,74 g/L
Libre SO_2	24 mg/L

*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: 24 meses en barricas de roble francés, 70% nueva.
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.