MONTES TAITA®

# Taita 2020




## 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 Pacíco. 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 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:** 18 al 20 de marzo. La temporada 2019-2020 presentó un invierno muy seco, tal como ya se ha venido registrando ya desde hace sucesivas temporadas. Esta baja disponibilidad de agua explica una disminución muy significativa de alrededor de 15 a 20% en los rendimientos productivos, impactando a su vez en la calidad final de los vinos. La primavera se presentó libre de heladas, por lo que logramos llegar a la floración con una canopia en excelentes condiciones.
Luego, tuvimos un verano con altas temperaturas que aceleró los procesos de madurez de las uvas, concentrando en un corto periodo la madurez de nuestro Cabernet Sauvignon, con una diferencia de dos semanas más temprano que el año anterior.
La baja carga frutal que caracteriza a los lotes que dan origen a Taita, permitió que los racimos llegaran a cosecha con una muy buena distribución en la canopia, favoreciendo la iluminación y ventilación de los racimos, asegurando así una muy buena sanidad de la fruta. Los racimos además, se presentaron de bayas muy pequeñas, generando así una alta concentración de aromas y sabores que son clave ára la elaboración de este vino, representando fielmente al terroir de esta parte del valle de Colchagua.

## VINIFICACIÓN

Las uvas son obtenidas de nuestro viñedo de Marchigue, 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 (70%) y de segundo uso (30%), 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

Color rojo rubí, de alta profundidad. Sus aromas son de gran tipicidad de Cabernet Sauvignon, con fruta madura del tipo berries rojos y negros como cerezas en almibar, moras y frambuesas. Se perciben higos secos y ciruelas negras, fruta confitada, tabaco, cedro, café fresco, frutos secos tostados, y notas suaves de dulce de leche y vainilla, todo esto debido a su madurez en barricas francesas. En boca es complejo, amplio y de suaves taninos después de un tiempo. Su volumen es potente en un inicio, y poco a poco se suaviza y acopla a sus sabores y aromas, quedando de manera persistente por un largo tiempo.

## ANÁLISIS BÁSICO

| | |
|---|---|
| Alcohol | 14,5% |
| pH | 3,48 |
| Acidez Total ($H_2SO_4$) | 4 g/L |
| Acidez Volátil ($C_2H_4O_2$) | 0,6 g/L |
| Azúcar Residual | 3,5 g/L |
| Libre $SO_2$ | 28 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.