MONTES TAITA®

Taita 2021



VIÑEDOS
Los viñedos de Taita están ubicados en nuestro Fundo "El Arcángel de Marchigüe", en la parte oeste del Valle de Colchagua a 25kms 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 glaciar, que a su vez se combinaron con piedras redondas producto de la acción del agua de escurrimiento supercial.

COSECHA
Cosecha Cabernet Sauvignon: 7 al 9 de abril.
Salimos de un invierno relativamente seco, con lluvias concentradas en cortos eventos que apenas alcanzaron para acumular 200 mm de precipitaciones, lo que nos obligó a hacer un riguroso manejo del agua hasta la cosecha. La brotación y fructificación se dieron en los tiempos y forma esperados, sin heladas primaverales, lo cual aseguró la disponibilidad de racimos de buena calidad. Terminada la pinta, se registraron lluvias de importancia en la zona central, aunque mas leves en nuestro viñedo de Marchigüe, lo cual trajo consigo un gran despliegue de labores en las viñas, de manera de favorecer la rápida ventilación y secado de la fruta. Reaccionamos de manera oportuna, y eso permitió llegar a cosecha con uva sana y de gran calidad. Posterior a las lluvias de febrero, se presentó un mes de marzo bastante fresco y nublado, ralentizando el periodo de madurez, por casi 20 días respecto del año anterior, influyendo directamente en la obtención de fruta con mayor concentración de color y aromas al momento de iniciar la cosecha.

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 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. El vino es envasado y mantenido en guarda con degustaciones sucesivas hasta que se considera optimo para ser comercializado.

NOTAS DE CATA
Profundo color rojo carmín. En aromas se puede percibir una primera capa frutal, de frutos como ciruelas rojas y fresas maduras, almibar de cerezas y grosellas. Aparece una segunda capa que nos evidencia la complejidad ganada en botella, con notas de cedro, tabaco, cuero y grafito. En tercer término, y acomplejando lo anteriormente descrito, se muestra un tostado de roble que aporta notas leves de vainilla y especias dulces. Su boca es envolvente y balanceada, a la vez que vibrante, lo que alarga su persistencia y aunando muy bien lo percibido en nariz.

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.