MONTES®
Wings

MONTES WINGS CARMENÈRE 2019



VIÑEDOS

Los viñedos destinados a nuestro Proyecto Montes Wings Carmenère están ubicados dentro del Valle de Colchagua, específicamente en los viñedos de la Finca de Apalta. Una de las caracteristicas especiales de este viñedo de Carmenère, es que se encuentra ubicado en pendientes de gran inclinacion y 200 metros sobre los viñedos del plano. Sus suelos son de origen granítico con un porcentaje alto de arcillas, de muy buen drenaje y exposición sur poniente, lo que permite temperaturas más controladas durante los cálidos dias de verano. Apalta es de suelos muy heterogéneos, con zonas de marcada influencia del río Tinguiririca y zonas influenciadas por los aluviones y desprendimiento de material desde lo alto del cordón montañoso que delimita el valle.

Los viñedos están plantados a una densidad de 5.555 pl/ha (2.250 pl/acre). Son manejados en sistema doble guyot, buscando un rendimiento aproximado de 3,5 a 4,0 ton/ha (1,4 a 1,6 ton/acre). Las hojas más cercanas al racimo son removidas severamente a inicios de enero, de manera de dejar los racimos totalmente expuestos, lo que nos permite lograr una madurez homogénea y, más importante aún, reducir los contenidos de pirascinas propios de esta variedad.

COSECHA

Fecha de cosecha: Desde el 1ro al 15 de mayo.

El invierno 2018 se caracterizó por ser un año de normal a bajas precipitaciones, con una pluviometría de menos de 400 mm en el valle de Colchagua. Estas condiciones permitieron tener un buen 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 normales hasta mediados de noviembre, lo que significó una brotación y floración en fechas normales. El verano presentó temperaturas moderadasa altas, con un mes de enero algo más cálido que años anteriores y un febrero que tuvo temperaturas dentro de lo normal, lo que provocó, en general, un adelanto en la madurez de las variedades tintas, en algunos casos hasta de 7 días en comparación a la temporada anterior. No se presentaron precipitaciones durante los meses de cosecha, por lo que hubo una excelente condición sanitaria, con buenos parámetros de madurez y de gran expresión de la variedad durante la fermentación.

VINIFICACIÓN

La cosecha se inicia cuando los sabores de la uva están en su mejor momento. Se realiza a mano y en cajas de 10 kilos. La uva es recibida en nuestra bodega de Apalta, siendo procesada en la parte más alta de nuestro edificio, donde podemos hacer uso de la gravedad para la entrada de uva a los tanques de fermentación. Primeramente, se seleccionan los racimos antes de ser despalillados, y luego del despalillado se realiza una nueva selección de bayas, dejando atrás aquellas que se presenten verdes o deshidratadas.

Sólo la uva que está en óptimas condiciones continúa hacia el proceso de maceración fría durante 5 a 7 días mantenidas a 10 ºC. Pasado este tiempo, se le adicionan levaduras seleccionadas, las cuales nos asegurarán el éxito de la fermentación y, además, nos permitirán conservar fielmente las características propias de la uva. La fermentación se prolonga por 12 a 15 días, cuidando de mantener temperaturas entre 26 y 29 ºC.

Al finalizar la fermentación, se mantiene al vino en contacto con las pieles por un tiempo que se define mediante degustaciones diarias. El objetivo es lograr que el vino logre un buen volumen de boca, y extraiga todas las características positivas que las pieles entregan.

Luego el vino es drenado y separado de sus pieles, para ser conducido a barricas de roble francés por 18 meses en barrica de roble francés, 70% de ellas de primer uso.

NOTAS DE CATA

Este vino se muestra de un color rojo profundo con tonos morados, muy característicos del Carmenère. En nariz se muestra de gran intensidad, con aromas a frutos negro tales como la mora y arándanos, acompañados con agradables notas especiadas como el morrón y pimienta negra, que en conjunto con los aromas dulces de la barrica francesa nos entregan un vino de gran complejidad. En boca se siente un vino redondo, de extrema suavidad y potencia. De final largo y agradable.

ANÁLISIS BÁSICO

Alcohol	14,5%
pH	3,5
Acidez Total (H_2SO_4)	3,72 g/lt
Acidez Volátil ($C_2H_4O_2$)	0,72 g/lt
Azúcar Residual	3,17
Libre SO_2	24 g/lt

FICHA TÉCNICA

Denominación de Origen: Apalta.
Selección de clones: selección masal.
Filtración: Filtración mediación media a través de membranas de microporo..
Rendimiento del viñedo: 3,5 – 4,0 tons. Por hectárea (cerca de 1,4 - 1,6 tons. por acre).
Variedades de uvas: Carmenère 85%- Cabernet Franc 15%.
Envejecimiento en barrica: 18 meses en barrica de roble francés, 70% de ellas de primer uso.

SUGERENCIAS

Recomendaciones de guarda: En lugar fresco y seco. No más de 15 ºC y a salvo de fuentes lumínicas. Vino listo para beber o guardar hasta 15 años.
Recomendaciones al servir:
17º–19 ºC / 63º–66 ºF.
Decantación: Al menos 1 hora.
Maridaje: Muy recomendable con carnes rojas, chuletas de cordero al romero, costillas de cerdo y canelones.