MONTES®
Wings

MONTES WINGS CARMENÈRE 2020



VIÑEDOS

Los viñedos destinados a nuestro Proyecto W 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 carmenere, 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 días 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 suelos suelen ser profundos en el plano y más delgados en el pie de montaña y las partes altas.
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

Desde el 6 al 13 de abril. 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 significativas en nuestros viñedos de Colchagua, por lo que logramos tener un viñedo en excelentes condiciones de crecimiento al momento de la floración.
Luego, tuvimos un verano con altas temperaturas que aceleró los procesos de madurez de las uvas, resultando en un adelanto en el inicio de las cosechas.
La baja carga frutal en nuestros viñedos, permitió que los racimos llegaran a cosecha con racimos sueltos y de bayas pequeñas, lo cual afecta directa y positivamente la concentración aromática, de sabores y de color en el caso de los tintos, lo cual nos permitió contar con uvas de alta calidad para la vinificación.
Tanto en nuestros viñedos de Apalta como en Marchigue, pudimos realizar una cosecha oportuna y ordenada, a pesar del lo adelantado y compacto que se presentó el periodo de cosecha comparando con el año anterior, que para el caso del Carmenère de Apalta fue un mes más adelantado, de manera de poder conseguir uva madura pero con características frutales frescas.

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.
Solo la uva que está en óptimas condiciones continúa hacia el proceso de maceración fría durante 5 a 7 días mantenidas a 10oC. 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 °C.
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 nuevas (80%) y de segundo a tercer uso (20%) donde permanecerá por 16 meses antes de ser embotellado.

NOTAS DE CATA

Presenta un profundo color rojo carmín. Sus aromas son diversos, comenzando con dulces notas de frutos rojos y negros maduros, como ciruelas, guindas y moras. Se perciben también algunas especias dulces, licor de cassis y en general aromas de pastelería. Debido a su guarda en barricas, se puede sentir un delicado aroma tostado, con cierto perfil de licor y vainilla, así como de frutos secos tostados. Su boca presenta un gran balance, con un gran volumen que persiste cómoda y suavemente debido a lo sedoso de sus taninos.

ANÁLISIS BÁSICO

Alcohol	14,5%
pH	3,5
Acidez Total (H_2SO_4)	3,7g/L
Acidez Volátil ($C_2H_4O_2$)	0,5 g/L
Azúcar Residual	2,9 g/L
Libre SO_2	35 mg/L

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: 80% de los componentes de este vino han sido envejecidos por 16 meses en barricas nuevas de roble francés y 20% en barricas de roble francés de 2do uso.

SUGERENCIAS

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