MONTES®
Wings

MONTES WINGS CARMENÈRE 2021



VIÑEDOS

Los viñedos destinados a nuestro Proyecto Wings 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 exposicion sur poniente, lo que permite temperaturas mas controladas durante los calidos 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 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

Comenzamos la temporada con buena disponibilidad de agua y una primavera sin heladas. Con esto tuvimos una floración y cuaja excelentes. El verano comenzó con buenas temperaturas, pero a partir de febrero las temperaturas bajaron sustancialmente, lo que nos llevó a tener una cosecha fresca, con grados alcoholicos equilibrados y buenas acideces. La cosecha comenzó el 22 de abril, culminando el día 26 del mismo mes, esto es alrededor de 2 semanas más tarde que el año anterior. Esta fue nuestra primera cosecha de Carmenère de la temporada dando origen a nuestro Wings 2021, fresco, jugoso y elegante.

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 10 °C. 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 caracteristicas 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 18 meses antes de ser embotellado.

NOTAS DE CATA

De color rojo carmín, profundo y atractivo. Tiene aromas a frutos rojos, ciruelas, y moras. Acompañan notas especiadas a pimienta negra y notas dulces de licor de cassis. Aromas a frutos secos tostados. En boca es jugoso, taninos sedosos, tenso y con un largo final balanceado y persistente.

ANÁLISIS BÁSICO

Alcohol	14,5%
pH	3,53
Acidez Total (H_2SO_4)	3,8 g/L
Acidez Volátil ($C_2H_4O_2$)	0,59 g/L
Azúcar Residual	2,71 g/L
Libre SO_2	32 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: 18 meses en barricas de roble francés. 80% nueva.

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.