MONTES® ALPHA M

ALPHA M 2017



VIÑEDOS

Los viñedos destinados a nuestro Montes Alpha M están ubicados dentro del Valle de Colchagua, específicamente en nuestra Finca de Apalta. Sus suelos son de origen granítico, con variados contenidos de arcillas, profundidad y contenidos de materia orgánica y particularmente en los tipos de piedras que se pueden encontrar, que van desde las de origen fluvial hasta glacial lo que da una idea de la gran diversidad de suelos de nuestras viñas. Posee 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. Es en estos últimos, donde encontramos nuestras viñas de Cabernet Sauvignon, sobre suelos donde la pendiente alcanza hasta los 30º de inclinación y cuyo método de plantación está manejado en sistema doble guyot simple, plantados a una densidad de 5.555 pl/ha (2.250 pl/acre), buscando un rendimiento aproximado de 3,5 a 4,0 ton/ha (1,4 a 1,6 ton/acre). De esta manera, obtenemos nuestros característicos vinos, de gran concentración, buena estructura, colores sobresalientes y excelente potencial de guarda.

COSECHA

Cabernet Sauvignon: 23 marzo a 27 abril
Cabernet Franc: 11 y 12 abril
Merlot: 15 al 24 marzo
Petit Verdot: 22 a 26 abril

La temporada 2016-2017 se caracterizó por tener un invierno de baja pluviometría, por lo cual debimos ser muy eficientes en el acopio de agua lluvia y posteriormente en los suministros de riego hasta cosecha, aplicando a totalidad nuestros concepto de riego sustentable.

Posteriormente, en primavera, se registraron solo algunos eventos aislados de heladas, siendo una primavera bastante benévola. Sin embargo, los rendimientos generales en nuestros tintos se vieron disminuidos en algún grado, debido básicamente a una baja inducción floral el año anterior y además, a la restringida disponibilidad de agua.

Una gran influencia en el desarrollo de la madurez la tuvo el inusual registro de temperaturas máximas en los meses de enero y febrero. Estos peak aceleraron la acumulación de azúcares en comparación a las mismas fechas de años anteriores. Sin embargo, el mes de marzo se presentó muy fresco por las tardes, acortando el periodo de horas de calor efectivas y mejorando la amplitud térmica, lo cual es muy favorable para poder esperar la madurez de los taninos.

De todas maneras debimos comenzar la cosecha de Cabernet Sauvignon y Cabernet Franc dos semanas antes que la temporada anterior, mientras que Merlot y Petit Verdot tan solo una semana antes.

Por tratarse de un año muy seco, las uvas de todas las variedades se presentaron de menor tamaño y peso, algo muy favorable para la concentración de aromas y color. Además, las uvas lograron llegar a cosecha con un alto estándar de sanidad, lo cual permite realizar en bodega un trabajo más delicado y preciso en búsqueda de la calidad que este vino debe tener.

VINIFICACIÓN

Las uvas son colectadas en cajas de 8 kilos, en las horas más frescas del día. Los racimos son seleccionados antes de despalillar, y posteriormente se seleccionan las bayas, sacando del sistema aquellas que estén apasadas o verdes. La uva se conduce a su estanque de acero inoxidable sin la necesidad de molerla, ya que se procesa en lo más alto de nuestra bodega de Apalta, por lo que la sola caída a su estanque produce la ruptura necesaria para liberar el jugo sin dañar las semillas. Permanece durante al menos 5 días a 9ºCelcius, lo cual nos permite liberar el color y precursores aromáticos. Luego, se adicionan levaduras seleccionadas, las cuales fermentan por 10 días a 28ºCelcius. Se realiza maceración post-fermentativa de no más de 10 días. Este proceso permite lograr redondez en los vinos, muchas veces asociada a la ocurrencia de la fermentación maloláctica que se realiza en esta condición. Pasado este tiempo, el vino es separado de su parte sólida, decantado en forma estática para limpiarlo y luego conducido a barricas de roble francés, donde permanecerá por 18 meses.

NOTAS DE CATA

La cosecha 2017 se muestra de un gran color rojo rubí, profundo. En nariz se perciben las notas de fruta roja madura, tipo cerezas, frutillas y ciruelas. Su permanencia por 18 meses en barrica de roble francés le da una apropiada complejidad, aportando notas de tabaco, especias dulces y un muy bien balanceado tostado de fondo. En boca se realzan estos aromas y además se muestra equilibrado y envolvente, con cuerpo medio y un largo final, lleno de sensaciones lácticas y con gran persistencia de su carácter frutal.

ANÁLISIS BÁSICO

Alcohol	14,5%
pH	3,5
Acidez Total (H_2SO_4)	3,63 g/lt
Acidez Volátil ($C_2H_4O_2$)	0,58 g/lt
Azúcar Residual	3,88 g/lt
SO_2 Libre	27 mg/lt

FICHA TÉCNICA

Denominación de Origen: Valle de Colchagua, Chile.

Selección de Clones: 3,5 – 4,0 tons por hectárea (cerca de 1,4 - 1,6 tons por acre).

Filtración: Solo una filtración suave, previa a embotellación.

Variedad de Uva: Cabernet Sauvignon 80%, Cabernet Franc 10%, Merlot 5% y Petit Verdot 5%.

Madurez en Barricas: 80% de los componentes de este vino han sido madurados por 18 meses en barricas nuevas de roble francés. El otro 20% se conserva en barricas de 2do y 3er uso por el mismo periodo de tiempo.

SUGERENCIAS

Recomendaciones de Guarda: Puede ser disfrutado inmediatamente o guardado en bodega por hasta 20 años.

Temperatura Recomendada al Servir: 17˚-19˚C.

Decantación: Al menos 1 hora.

Maridajes: Altamente recomendado con pavo al horno, filete, riñones al jerez, confit de pato.