MONTES
muse

CABERNET SAUVIGNON 2019



VIÑEDOS
El viñedo se encuentra ubicado en la precordillera de los Andes, en la zona de Maipo Alto, donde las condiciones de clima permiten un desarrollo armónico del potencial de la uva, con una especial concentración de todas sus cualidades. Su producción es de alrededor de 5 a 7 ton há. Encontrando un equilibrio natural de producción en este lugar, donde sus suelos aluviales muestran gran cantidad de roca redondeada en profundidad, con baja retención de humedad y pobres en materia orgánica. Su cercanía a la cordillera permite una muy buena regulación térmica en verano, con noches y mañanas muy frescas, lo que favorece una madurez lenta y completa a cosecha. El viñedo está plantado en espaldera simple, con densidad de 5.555 pl/há.

COSECHA
Cosecha Cabernet Sauvignon: 2 al 12 de abril. En terminos generales, la temporada se presentó con una primavera fresca, y con baja pluviometría concentrada a finales de invierno y primavera, la cual fue fría pero no presentó heladas de consideración. La presencia de agua en los suelos permitieron conseguir una muy buena elongación de brotes y además una buena calidad de la floración, aunque los rendimientos bajaron en base a racimos más pequeños, lo que se presentaron con muy buena concentración de color. El verano presentó ciertos días con temperaturas altas, lo cual incidió de alguna forma en una cosecha un poco más temprana de lo habitual, intentando encontrar el punto de madurez correcta para nuestros fines. La sanidad de la uva a cosecha estuvo muy buena, lo que nos facilitó una buena selección de racimos, y además nos permite trabajar nuestra vinificación de manera tranquila, con maceraciones prefermentativas frías en búsqueda de frutalidad y suaves vinos.

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 hasta su estanque produce la ruptura necesaria para liberar el jugo sin dañar las semillas. Permanece durante al menos 5 días a 9°C, lo cual nos permite liberar el color y precursores aromáticos. La fermentación se prolonga por 10 días a una temperatura de entre 27 y 30°C. 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 la totalidad del vino permanecerá por 18 meses.

NOTAS DE CATA
Este Cabernet Sauvignon presenta un característico y profundo color rojo rubí. Sus aromas son muy elegantes y delicados, con predominancia de aromas de berries rojos maduros, como fresas, ciruelas rojas, zarzaparrilla, así como licor de cassis y almibar de cerezas. Derivado de su guarda en roble, se perciben notas de tabaco, dulce de leche y mokka, muy bien balanceado con el perfil frutal. Sus taninos son muy suaves, en concordancia con su pureza de aromas. Es vibrante y amplio, a la vez que balanceado y de gran persistencia y complejidad.

ANÁLISIS BÁSICO

Alcohol	14,5%
pH	3,38
Acidez Total (H_2SO_4)	4,07 g/lt
Acidez Volátil ($C_2H_4O_2$)	0,69 g/lt
Azúcar Residual	3,54 g/lt
SO_2 Libre	0,032 g/lt

FICHA TÉCNICA

Denominación de Origen: Valle del Maipo, Chile.
Selección de clones: Clon 412.
Filtración: Filtración ligera por membranas antes de embotellar.
Rendimiento del viñedo: 5-6 ton/há.
Variedades de uva: 100% Cabernet Sauvignon.
Madurez en barricas: 18 meses en barricas francesas. 70% primer uso y 30% de 2do uso.

SUGERENCIAS

Recomendaciones de guarda: En lugar fresco y seco, a salvo de fuentes lumínicas.
Max 15°C y hasta 15 años.
Temperatura recomendada al servir: 15 a 17°C
Decantación: ideal 1 hora.
Maridajes: La elegancia y suavidad de Muse va perfecta con cortes de vacuno como bife ancho, punta de ganso, entrecot y ojo de bife. Si se desea potenciar su sabor, las carnes de caza como el cordero al palo, strogonoff de ciervo, jabalí asado con especias o un magret de pato son los indicados. También marida muy bien con quesos como parmesano, grana padano o comté.