MONTES
muse

CABERNET SAUVIGNON 2020



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: 17 al 27 de marzo. La temporada comienza con un invierno de baja pluviometría, como se ha venido dando en los últimos años. Sin embargo, la escasa lluvia permitió llegar al periodo de brotación con buena humedad en el suelo. Esto permitió una buena brotación y elongación de brotes, así como posteriormente una floración pareja. EL periodo de verano fue caluroso, más que el año anterior, lo cual explica el adelanto en casi un mes en el inicio de cosecha. La estratégica ubicación de los viñedos, a los piés de la cordillera de Los Andes, permite tener noches frescas en verano, lo cual funciona como un regulador natural de la temperatura del viñedo, permitiendo, aún en años calurosos, una madurez gradual, equilibrada y que nos entrega uvas concentradas y sabrosas, ideal para el objetivo que nos hemos trazado conseguir para este sorprendente vino.

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
Esta nueva cosecha de nuestro Montes Muse se muestra de un profundo color rojo carmín, y que al girar la copa deja ver una lenta caída de sus lágrimas, lo que da indicios de su concentración y volumen que tiene en boca. Sus aromas se muestran en varias capas muy bien diferenciables. Por un lado están las notas de frutas rojas, como cerezas, ciruelas, y frutillas, así como moras y almibar de frambuesa. También se muestran interesantes notas ganadas por su contacto con barricas durante la guarda, como un tostado bien equilibrado, notas de turrón y dulce de leche, así como frutas confitadas y ciertas especias dulces. Tal como lo anunciaban sus lágrimas, en boca se muestra balanceado, redondo, con taninos suaves y con la capacidad de llenar muy bien la boca y permanecer ahí por un largo tiempo entregando una elegante mezcla de aromas y sabores por mucho tiempo.

ANÁLISIS BÁSICO

Alcohol	14%
pH	3,5
Acidez Total (H_2SO_4)	3,9 g/l
Acidez Volátil ($C_2H_4O_2$)	0,7 g/l
Azúcar Residual	3,3 g/l
SO_2 Libre	38 mg/L

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.