MONTES
muse

CABERNET SAUVIGNON 2021



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
5 al 23 de abril. Como en casi toda la región vitivinícola, la zona de Maipo también tuvo un invierno de baja pluviometría, y los eventos registrados fueron más bien cortos pero intensos. El agua acumulada durante la temporada fue suficiente para llegar a cosecha. La presencia de agua en el suelo en época de brotación aseguró un buen establecimiento de follaje y formación de flores. Las lluvias a final de pinta fueron intensas, con d+ias posteriores fríos y nublados, lo que retrasó el inicio de la cosecha y a su vez alargó el término de esta. Esto permitió obtener fruta con mayor concentración de color y aromas, dándonos uvas de gran calidad para nuestro objetivo.

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, donde solo el 70% es barrica nueva.

NOTAS DE CATA
Montes Muse 2021 presenta un atractivo color rojo rubí profundo. En nariz aparecen aromas a frutos rojos como cerezas, licor de cassis, ciruelas secas, frutillas maduras y regaliz. Acompañan también un toque de dulce de leche y tabaco propios de su paso por barricas de roble francés. En boca es equilibrado y elegante, con un cuerpo medio y acidez balanceada. Sus taninos son sedosos y llenan la boca con un final fresco y persistente.

ANÁLISIS BÁSICO

Alcohol	14,5%
pH	3,6
Acidez Total (H_2SO_4)	3,8 g/L
Acidez Volátil ($C_2H_4O_2$)	0,59 g/L
Azúcar Residual	2,5 g/L
SO_2 Libre	30 mg/L

FICHA TÉCNICA

Denominación de Origen: Valle del Maipo, Chile.
Selección de clones: 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.