



MONTES[®]

CLASSIC SERIES

RESERVA

MERLOT 2022

VIÑEDO

Los viñedos están localizados en diversas áreas del Valle Central de Chile, con especial predominancia del Valle de Colchagua, de nuestras fincas de Apalta y El Arcángel de Marchigüe. A partir de esta cosecha, hemos integrado a la mezcla uvas de las zonas más frescas del Valle del Maule y Curicó, de manera de entregar al vino esas características de fruta fresca y suavidad en boca que son producto de la cercanía a las zonas cordilleranas, con suelos profundos y buena disponibilidad de agua para llegar a cosecha con uvas de muy alta calidad. La condición más extrema de los viñedos de Marchigüe, con días muy ventosos y alta luminosidad, con suelos pobres y delgados, con alta presencia de material aluvial, permiten dar al vino un color profundo así como una gran tensión y buen volumen en boca. Apalta por otro lado, debido a que los suelos son más profundos y con mejor disponibilidad de agua, entrega gran diversidad de aromas y untuosidad en boca; sus condiciones de clima más benévolas le permiten a las plantas un desarrollo más cómodo, con buena elongación de brotes y racimos. Los viñedos están 100% plantados en espaldera vertical, con una densidad de 5.555 plantas por hectárea, lo cual nos permite obtener alrededor de 12 toneladas de uvas de muy buena calidad.

COSECHA

3 de marzo a 12 de mayo. La temporada 2021-2022 comenzó con un invierno seco y frío, que dio paso a una primavera que reportó bajas precipitaciones en toda la zona central de Chile, un poco más en la zona de Maule. La primavera presentó heladas de baja importancia, pudiendo elongar brotes de buena manera para llegar a floración con plantas en gran condición. Si bien las floraciones fueron normales y sin eventos adversos, los racimos se presentaron más livianos que en años anteriores en al menos un 15%. El verano fue caluroso en el mes de enero, sin precipitaciones, pero con una notable baja de las temperaturas nocturnas a partir de fines de febrero. Esta condición fresca permitió alargar la cosecha en dos semanas respecto del año anterior, pudiendo realizar una cosecha pausada y muy bien planificada para obtener el máximo potencial de calidad posible.

VINIFICACIÓN

La uva es cosechada en contenedores de 300 kilos de capacidad y, al momento de su llegada a bodega, es seleccionada manualmente al inicio del proceso de molienda. Una vez molida, se maceran en frío a 10 °C durante 2 días, luego de los cuales se adicionan levaduras seleccionadas para iniciar la fermentación. Esta se prolonga por 10 a 15 días. El vino es separado de sus pieles y mantenido en estanques de acero inoxidable hasta que el 100% de la fermentación maloláctica ya esté realizada. Luego de esto, el 45% de los componentes de este vino es conservado en barricas de 225 lts de roble francés nuevas durante 6 meses. Posteriormente el vino se mezcla en las proporciones predeterminadas y se prepara para ser envasado.

NOTAS DE CATA

Presenta un vivaz color rojo rubí. En sus aromas predominan los berries rojos frescos, como guindas y frambuesas. Se percibe además aromas de moras y ciruelas rojas, todo muy bien acoplado con los aromas tostados derivados de su paso por roble francés, tales como avellanas y pistachos, y además notas de vainilla y toffee que le entregan gran complejidad. Su boca es balanceada y fresca, con un volumen medio y de larga persistencia.



FICHA TÉCNICA

Denominación de Origen: Valle Central.

Selección de clones: Clones 181, 184, 343 y otros.

Filtración: A través de filtros de cartucho antes de embotellar.

Rendimiento del viñedo: 10 ton/ha (4,0 ton/acre).

Variedades de uva: Merlot 85%, Carmenère 15%.

Envejecimiento: 45% del vino es mantenido por 6 meses en roble francés.



SUGERENCIAS

Recomendaciones de guarda: Alejado de fuentes lumínicas y altas temperaturas. 15 °C. Puede ser disfrutado de inmediato o bien guardarse por hasta seis años.

Temperatura recomendada al servir: 17°-19 °C (62 - 66 °F).

Decantación: Recomendada, por 30 minutos.

Maridajes: Muy recomendado con plateada con papas fritas, filete a lo pobre, paella valenciana, cannelloni y lasaña.



ANÁLISIS BÁSICO

Alcohol	14,5%
pH	3,5
Acidez Total (H ₂ SO ₄)	3,45 g/L
Acidez Volátil (C ₂ H ₄ O ₂)	0,49 g/L
Azúcar Residual	3,4 g/L
SO ₂ Libre	30 mg/L