MONTES® ALPHA M

ALPHA M 2018



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, 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 30 grados de inclinación y cuyo método de plantación está manejado en sistema doble guyot simple, plantados a una densidad de 5.555 pl/há (2.250 pl/acre), buscando un rendimiento aproximado de 3,5 a 4,0 ton/há (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

Desde 2 abril a 2 de mayo.

El invierno 2017 se caracterizó por ser un excelente año en términos de precipitaciones, con una pluviometría que superó los 500 mm. en el Valle de Colchagua, siendo así, el año más lluvioso en la última década. Esto nos permitió contar con una muy buena cantidad de agua en nuestros suelos y tranques, que hizo posible el óptimo desarrollo de nuestras plantas en todos sus estados fenológicos llegando cómodamente hasta la cosecha. Durante la primavera se presentaron algunas heladas menores que no ocasionaron daños en nuestras variedades tintas y se presentaron temperaturas frescas hasta mediados de noviembre, lo que ocasionó un atraso en los procesos de brotación y floración en un par de semanas. El verano presentó temperaturas moderadas, con un mes de enero que promedió temperaturas máximas de 28° C. Febrero tuvo un claro descenso en las temperaturas nocturnas, lo que provocó, en general, un retraso en la madurez de las variedades tintas y blancas, en algunos casos hasta de 14 días en comparación a la temporada anterior. Por tanto, pudimos realizar una vendimia a un ritmo muy apropiado en el Cabernet Sauvignon, aprovechando que no se presentaron precipitaciones durante los meses de cosecha, favoreciendo una excelente condición sanitaria, con buenos parámetros de madurez y de gran expresión de la variedad durante la fermentación.

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 a mano las bayas, sacando del sistema aquellas que estén apasadas o verdes. La uva se conduce a un 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 9° C, lo cual nos permite liberar el color y precursores aromáticos. Luego, se adicionan levaduras seleccionadas, las cuales fermentan por 10 días a 28° 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 permanecerá por 18 meses.

NOTAS DE CATA

Profundo color rojo carmín. Nariz compleja, con amplias notas de frutos rojos y negros maduros, almíbar de cerezas, higos y moras. Su permanencia en barricas de roble francés se reflejan en sus notas tostadas, especias dulces, tabaco y cierta nota de tierra húmeda y carácter láctico, toffee, manjar de leche. En boca se muestra balanceado, con taninos extremadamente sedosos, de amplio volumen muy bien armonizada con la acidez, y con sabores que reafirman lo percibido en su parte aromática, para dejar un final largo, frutal y vibrante en el paladar.

ANÁLISIS BÁSICO

Alcohol	14,8%
pH	3,51
Acidez Total (H_2SO_4)	3,6 g/lt
Acidez Volátil ($C_2H_4O_2$)	0,53 g/lt
Azúcar Residual	3,35 g/lt
SO_2 Libre	25 mg/lt

FICHA TÉCNICA

Denominación de Origen: Valle de Apalta, Chile.

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

Filtración: Sólo 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: Protegido de la luminosidad y altas temperaturas.

Temperatura recomendada al servir: 17˚C.

Decantación: Al menos 1 hora.

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