MONTES ALPHA M®

RED WINE 2015



La cosecha 2015 de este emblemático vino Icono de nuestra viña, se muestra de color rojo rubí de intensidad media. En nariz muestra una gran gama de aromas, bien intensos pero a su vez elegantes. Se distinguen los berries rojos maduros, licor de cassis, ciertas especias dulces y fruta confitada. Su permanencia en roble francés le entrega evidentes notas de tabaco y vainilla, con un muy bien logrado matrimonio entre la intensidad frutal y los tostados. En boca se perciben sabores a dulce de leche y yogurt, y se realzan las notas de berries. Se percibe balanceado, de taninos bien logrados, muy vibrante y de una muy larga persistencia.

COSECHA

Fecha de Cosecha: Cabernet Sauvignon: 6 al 10 de abril.
Cabernet Franc: 2 al 6 de abril.
Merlot: 20 marzo
Petit Verdot: 16 abril

REPORTE DE VENDIMIA

La temporada 2014-2015 fue muy favorable para el óptimo desarrollo de las vides de todas las variedades. Se inició con un invierno de buenas precipitaciones, que nos permitió acumular suficiente agua tanto en el suelo, como en nuestros tranques. La primavera se presentó sin eventos de heladas de importancia en todo el valle y con una brotación homogénea y buena cuaja.
Durante el verano se registraron temperaturas particularmente altas, registrándose algunos peaks históricos durante el mes de marzo y una temperatura media superior en 1,5º C promedio a lo registrado en los últimos 10 años. Sin embargo la uva llegó sin problemas de deshidratación, con grados alcohólicos equilibrados y buenos niveles de pH y acidez natural. Fue un año con bastante luminosidad y con muy buenas temperaturas, lo que permitió que la fruta se desarrollara libre de enfermedades, con pieles de excelentes colores y con un excelente grado de madurez fenólica ideal para la elaboración de vinos de alta gama.

VINEYARD

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, que 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 30º de inclinación y cuyo método de plantación está manejado en sistema doble guyot simple, plantados a una densidad de 5.555 pl/ha (2.250 pl/acre), buscando un rendimiento aproximado de 3,5 a 4,0 ton/ha (1,4 a 1,6 ton/acre). De esta manera, obtenemos nuestros característicos vinos, de gran concentración, de buena estructura, colores sobresalientes y excelente potencial de guarda.

ANALISIS BASICO

Alcohol	14,5%
pH	3,53
Acidez Total (H_2SO_4)	3,85 g/lt
Acidez Volátil ($C_2H_4O_2$)	0,73 g/lt
Azúcar residual	3,22 g/lt
Sulf Libre (SO_2)	33 mg/lt

FICHA TECNICA

Denominación de Origen: Valle de Colchagua.
Rendimiento del viñedo: 3,5 – 4,0 tons por hectárea (cerca de 1,4 - 1,6 tons por acre).
Variedades de uvas: Cabernet Sauvignon 80%, Cabernet Franc 10%, Merlot 5% y Petit Verdot 5%.
Filtración: Solo una filtración suave previa a enterar a botella.
Envejecimiento en Barrica: 100% de los componentes de este vino han sido madurados por 18 meses en barricas nuevas de roble Francés.envejecidos por 18 meses en barricas nuevas de roble Francés.

SUGERENCIAS

Recomendaciones de guarda: Puede ser disfrutado inmediatamente o guardado en bodega por hasta 20 años.
Temperatura recomendada de servicio: 17º-19º Celsius
Decantación: Al menos 1 hora.
Maridajes: Altamente recomendado con pavo al horno, filete, riñones al jerez, confit de pato.