MONTES ALPHA M®

RED WINE 2016



Esta nueva cosecha de nuestro súper Icono Montes Alpha M nos sorprende con un intenso y muy vivaz color rojo. En nariz se aprecia su característica elegancia y potencia de aromas. En un primer momento se perciben con facilidad las notas de regaliz y jugo de cerezas. Luego aparecen aromas de dulce de castaña, nuez moscada, licor de cassis, tabaco y una muy bien integrada nota a roble tostado. En boca se percibe bien balanceado, con taninos suaves, y de interesante volumen medio. Aparecen sabores de confitura y se remarcan las especias dulces, además de permanecer muy vibrante por un largo tiempo en el paladar.

COSECHA

Período de cosecha Cabernet Sauvignon: 6 a 30 abril.
Fecha de cosecha Cabernet Franc: 28 abril.
Período de cosecha Merlot: 21 marzo a 9 abril.
Fecha de cosecha Petit Verdot: 29 abril.

REPORTE DE VENDIMIA

La temporada 2015-2016 se inició con un invierno de menores precipitaciones respecto a la temporada anterior (-15% en Marchigüe y -7% en Apalta). Sin embargo, las inusuales lluvias de la segunda quincena de octubre nos permitieron llegar a un nivel de agua acumulada óptimo para asegurar la disponibilidad para nuestros viñedos. La primavera se presentó libre de heladas significativas, posibilitando un óptimo desarrollo de la brotación y posteriormente el follaje, y con las lluvias de octubre pudimos llegar a finales de noviembre con la humedad correcta en el suelo, asegurando una óptima floración.
El período de verano se caracterizó por la ausencia de lluvias significativas, y un inicio muy fresco, sobre todo durante enero. Sin embargo, el mes de febrero es considerado uno de los más cálidos de los últimos años. Marzo fue más frío, lo que ralentizó el avance de la madurez entre 2 y 3 semanas, pero siempre dentro de condiciones climáticas muy favorables hasta el mes de abril.
En el mes de abril se presentaron dos episodios de lluvia muy significativos, y luego en mayo aparecieron nuevamente las precipitaciones que complicaron aún más la cosecha de variedades más tardías, pero ya a estas alturas estábamos con casi el 100% de la uva fermentando en nuestras bodegas.
En términos generales pudimos lograr nuestro objetivo de calidad en las uvas de todas las variedades. Los taninos maduraron oportunamente, y las bajas temperaturas de la temporada nos permitieron además concentrar muy bien el color. Este año puede ser considerado fresco, lo que sin duda contribuye de gran manera a conseguir vinos elegantes y muy balanceados.

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, 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 nuestros viñedos de Cabernet Sauvignon, sobre suelos donde la pendiente alcanza hasta los 30° 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.

ANÁLISIS BÁSICO

Alcohol	14,5%
pH	3,52
Acidez Total (H_2SO_4)	3,82 g/lt
Acidez Volátil ($C_2H_4O_2$)	0,65 g/lt
Azúcar Residual	3,25 g/lt
SO_2 Libre	18 mg/lt

FICHA TÉCNICA

Denominación de Origen: Valle de Colchagua, Chile.
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%, Petit Verdot 5%.
Filtración: Sólo una filtración suave previa a embotellación.
Envejecimiento en Barrica: 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 período de tiempo.

SUGERENCIAS

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