MONTES®
ALPHA M

ALPHA M 2019



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 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/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, buena estructura, colores sobresalientes y excelente potencial de guarda.

COSECHA

Cosecha Cabernet Sauvignon: 4 al 23 abril.
Cosecha de Cabernet Franc: 8 al 10 abril.
Cosecha Merlot: 18 a 29 marzo.
Cosecha Petit Verdot: 16 a 22 abril.
La temporada comenzó con un invierno con temperaturas templadas y pluviometría cercana a los 320 mm en Apalta, es decir, una baja considerable respecto a la anterior temporada (500 mm). Los riegos se iniciaron más tarde en la temporada gracias a una primavera lluviosa y fresca, lo que nos permitió reservar agua para el período de verano.
En el Valle de Colchagua el verano fue seco, sin lluvias que perjudicaran la sanidad de las uvas, y cálido, pero sin excesos que pudieran dañar las parras o las uvas. Gracias a condiciones de estrés hídrico controlado entre cuaja y pinta, el tamaño de las bayas fue limitado, logrando una buena relación piel pulpa, permitiendo obtener un extraordinario color, concentración, ricos taninos y muy buenos aromas. Para la vendimia de tintos, el clima fue tremendamente favorable, si bien esperábamos cosechas tempranas, los meses de marzo y abril fueron frescos lo que puso los estados fenológicos a punto, permitiendo una cosecha sin problemas. No hubo eventos de lluvias en marzo ni abril, lo que nos permitió esperar la madurez fenólica plena sin presencia de enfermedades que afectaran la calidad del vino. En definitiva, no fue un año con eventos climáticos perjudiciales por lo que la sanidad y calidad de las uvas nos dieron mostos limpios y de gran potencial.

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 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

Con un gran color rojo guinda seca, su nariz se muestra muy elegante, con un desprendimiento gradual de sus aromas, principalmente de berries rojos maduros, tales como frambuesas y frutillas. Además se perciben ciruelas y uvas maduras. Las notas derivadas de su madurez en barrica, tales como nuez moscada, frutos secos tostados, tabaco y una sutil nota licorosa, se entremezclan muy bien con su frutosidad. En boca se exacerban los aromas, con una sensación balanceada donde destaca la suavidad de sus taninos, su amplio volumen y la magnífica permanencia.

ANÁLISIS BÁSICO

Alcohol	14,5%
pH	3,45
Acidez Total (H_2SO_4)	3,85 g/lt
Acidez Volátil ($C_2H_4O_2$)	0,68 g/lt
Azúcar Residual	3,49 g/lt
SO_2 Libre	15 mg/lt

FICHA TÉCNICA

Denominación de Origen: Apalta, Valle Colchagua.
Selección de clones: Clones Merlot 181, 184, 343, 346, 347 y 348. Clon C. Franc 214 y masal.
Filtración: Solo una filtración suave, previa a embotellación.
Rendimiento del viñedo: 3,5 – 4,0 tons por hectárea (cerca de 1,4 - 1,6 tons por acre)."
Variedades 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: Puede ser disfrutado de inmediato o bien guardarse por al menos diez años.
Temperatura recomendada al servir:
17° (62 °F).
Decantación: Recomendada, por al menos 1 hora.
Maridajes: Altamente recomendado con pechuga de pato, chuletas de cordero o cerdo, pastas con pesto, cordero masala, pollo con salsa de champiñones.