MONTES® ALPHA M

ALPHA M 2020



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: 12 marzo al 16 abril. **Cosecha de Cabernet Franc:** 18 de marzo. **Cosecha Merlot:** 4 de marzo al 9 de abril. **Cosecha Petit Verdot:** 25 y 26 marzo. La temporada 2019-2020 presentó un invierno muy seco, tal como ya se ha venido registrando ya desde hace sucesivas temporadas. Esta baja disponibilidad de agua explica una disminución muy significativa de alrededor de 15 a 20% en los rendimientos productivos, impactando a su vez en la calidad final de los vinos. La primavera se presentó libre de heladas en nuestro viñedo de Apalta, por lo que logramos llegar a la floración con una canopia en excelentes condiciones.

Luego, tuvimos un verano con altas temperaturas que aceleró los procesos de madurez de las uvas, resultando en un adelanto en el inicio de las cosechas de todas las variedades tintas, de hasta un mes en algunos casos. Nuestro viñedo de Apalta se caracteriza por su gran amplitud térmica, lo que en años calurosos nos obliga a estar muy atentos a iniciar la cosecha en el momento preciso.

La baja carga frutal en nuestros viñedos permitió que los racimos llegaran a cosecha con bayas pequeñas, lo cual afecta directa y positivamente la concentración aromática, de sabores y de color en el caso de los tintos, lo cual nos permitió contar con uvas de alta calidad para la vinificación."

VINIFICACIÓN

Cada variedad es cosechada en su mejor momento de madurez, definido a través de sucesivas degustaciones de bayas en terreno por parte del equipo técnico. Las uvas son cosechadas 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. Al momento de realizar la mezcla, es cuando se unifican las variedades que componen este blend, donde cada cual aporta sus mejores características de color, tensión en boca, suavidad de taninos y complejidad individual.

NOTAS DE CATA

Se presenta con un profundo color rojo rubí. Sus aromas son predominantemente de frutas madura, como berries rojos del tipo frutillas, guindas y cassis. Se percibe muy al fondo una sutil nota de menta y confitura. Su guarda en barricas francesas por 18 meses le otorga elegantes notas de tabaco y tostado muy bien balanceado con la fruta. Este tiempo de guarda, sumado a la potencialidad del vino, permite percibir en boca un muy buen equilibrio y sedosidad, con un volumen, sabor y persistencia muy acordes a lo que se percibe en aromas. Acompaña una nota láctica como de manjar de leche que le da untuosidad y muy buen final de boca.

ANÁLISIS BÁSICO

Alcohol	14,5%
pH	3,56
Acidez Total (H_2SO_4)	3,92 g/Lt
Acidez Volátil ($C_2H_4O_2$)	0,66 g/Lt
Azúcar Residual	3,57 g/Lt
SO_2 Libre	33 mg/Lt

FICHA TÉCNICA

Denominación de Origen: Valle de Apalta, Chile.

Selección de clones: 46C, 169 y otros en menor proporción.

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).

Variedad de uva: Cabernet Sauvignon 80%, Cabernet Franc 10%, Merlot 5% y Petit Verdot 5%.

Madurez en barricas: 18 meses en barricas de roble francés. 70% nueva.

SUGERENCIAS

Recomendaciones de guarda: Puede ser disfrutado inmediatamente o guardado en bodega por hasta 20 años, protegido de la luminosidad y altas temperaturas ideal no superar los 20 ºC y los 20 años.

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.