# MONTES® ALPHA M

## ALPHA M 2021



### 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:** 23 marzo al 30 abril. **Cosecha de Cabernet Franc:** 14 al 28 de abril. **Cosecha Merlot:** 12 de marzo al 13 de abril. **Cosecha Petit Verdot:** 19 al 22 de abril.
Salimos de un invierno relativamente seco, con lluvias concentradas en cortos eventos, pero que alcanzaron los 300 mm en nuestra Finca de Apalta, y cerca de 200 mm en Marchigue. esta disponibilidad de agua bien manejada permitió abastecer nuestra viña hasta que las uvas se cosecharan, sin pasar por periodos de estrés. La brotación y fructificación se dieron en los tiempos y forma esperados, sin heladas primaverales, lo cual aseguró la disponibilidad de racimos de buena calidad. Terminada la pinta, se registraron lluvias de importancia en la zona central, lo cual trajo consigo un gran despliegue de labores en las viñas, de manera de favorecer la rápida ventilación y secado de la fruta. Reaccionamos de manera oportuna, y eso permitió llegar a cosecha con uva sana y de gran calidad. Posterior a las lluvias de febrero, se presentó un mes de marzo bastante fresco y nublado, lo que trajo consigo un retardo en la madurez, influyendo directamente en la obtención de fruta con mayor concentración de color y aromas al momento de iniciar la cosecha, la cual se inició dos semanas más tarde que el año anterior, y finalizó diez días más tarde, marcando claramente a esta cosecha como una de las más frescas de los últimos años.

### 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, siendo el 70% nuevas y el 30% de segundo y tercer uso. Al momento de realizar la mezcla, es cuando se unifican las variedades que componen este blend, donde cada cual aporta sus mejores caractarísticas de color, tensión en boca, suavidad de taninos y complejidad individual.

### NOTAS DE CATA

Se presenta con un profundo color rojo carmín. Sus aromas son abundantes y equilibrados, con presencia de berries rojos maduros como frutillas, frambuesas y zarzaparrilla. Hay aromas de golosinas, confitura, y especias dulces. Se perciben notas de tabaco, tostado bien integrado, frutos secos y sutiles toques lácticos. En boca se muestra balanceado, con una buena entrada y permanencia en boca, de gran volumen y permanencia, complejo y elegante.

## ANÁLISIS BÁSICO

| | |
|---|---|
| Alcohol | 14,5% |
| pH | 3,5 |
| Acidez Total ($H_2SO_4$) | 3,8 g/L |
| Acidez Volátil ($C_2H_4O_2$) | 0,5 g/L |
| Azúcar Residual | 3,6 g/L |
| $SO_2$ Libre | 32 mg/L |

## 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.