MONTES TAITA®

Cabernet Sauvignon | 2013



Como es habitual, nuestro Montes Taita presenta un profundo color rojo rubí. Sus aromas de fruta roja madura, nos recuerdan almíbar de cerezas, frutillas y licor de cassis, todo en armonía con el aporte del roble francés, que unifica la fruta con un delicado tostado, notas de especias dulces, pastelería y finalmente un toque de tabaco. En boca asombra su estructura y balance, con gran volumen pero a su vez muy sedoso, donde resaltan aún más la frutosidad y elegancia que la zona de Marchigüe nos viene mostrando en cada cosecha. Su final es largo e invita a continuar disfrutando hasta la última gota.

COSECHA

Fecha de cosecha: 18 de marzo

REPORTE DE VENDIMIA

Durante la temporada 2012–2013, el invierno se presentó con escasas precipitaciones, dejando un déficit de agua importante en la zona de Colchagua, muy acentuado en el área de Marchigüe, donde nace nuestro Taita. La primavera fue muy fría, con temperaturas más bajas de lo normal en todas las regiones productoras de uva vinífera, afectando en algunos casos, de manera irreversible la integridad de los brotes. En la zona central, el impacto fue menor, pero significativo en cuanto a que marcó un retraso en el período de brotación y por lo tanto también en la floración, de entre 1 y 2 semanas respecto de la temporada anterior. El verano se presentó templado, sin eventos significativos de días calurosos. Esto provocó también un retraso en la entrada de la pinta, prolongando su duración hasta principios de febrero, es decir, unas dos semanas más tarde de lo habitual. Por las bajas cargas manejadas en estos viñedos, los racimos se presentaron bien sueltos y muy bien distribuidos en las parras, pudiendo así estar menos susceptible a los efectos del agua libre en la superficie de las bayas, típica condición a finales de la temporada de verano. En resumen, la cosecha 2013 se puede considerar más bien fresca, de cargas bajas naturalmente, de fruta sana y sin problemas de enfermedades, con buenos parámetros de acidez natural y pH muy buenos, que junto con el gran potencial de color y suaves taninos, nos permiten pensar en una larga vida para esta añada.

VIÑEDOS

Los viñedos de Taita están ubicados en nuestro Fundo "El Arcángel de Marchigüe", en la parte oeste del Valle de Colchagua a 25kms del Océano Pacífico. Como gran parte de los suelos chilenos, Marchigüe corresponde a suelos de origen granítico, con diferentes niveles de descomposición, variando de sectores con alta carga de arcillas y profundidades medias, a suelos con menor contenido de arcilla, mayor contenido de limo y material rocoso, y con profundidades más bajas. Específicamente, en el área destinada a Taita, se pudo identificar la influencia de la acción glacial en la formación de la estructura de suelo, evidenciado por piedras angulosas típicas del paso de un glacial, que a su vez se combinaron con piedras redondas producto de la acción del agua de escurrimiento superficial. Los viñedos de Taita tienen una particularidad, ésta es, nuestro manejo de las plantas con cero irrigación durante las fases de desarrollo y madurez de los racimos, haciendo de éste un viñedo "de secano" que se maneja de forma natural, resultando en menor cantidad de racimos, pero a su vez en uvas más pequeñas y más concentradas.

ANÁLISIS BÁSICO

Alcohol	15%
pH	3,55
Acidez Total (H_2SO_4)	3,53g/lt
Acidez Volátil ($C_2H_4O_2$)	0,6g/lt
Azúcar Residual	2,5g/lt
Libre SO_2	0,010g/lt

FICHA TÉCNICA

Denominación de Origen: Viñedo de Marchigüe, Valle de Colchagua, Chile.

Selección de clones: Clones 169B y 46C.

Filtración: A través de filtros de microporos.

Rendimiento del viñedo: 3 toneladas por hectárea

Variedades de uvas: Cabernet Sauvignon 85%, 15% a elección del enólogo.

Envejecimiento en Barrica: 80% de los componentes de este vino han sido envejecidos por 24 meses en barricas nuevas de roble Francés. Posteriormente, una vez que la mezcla final se realiza, se deja el vino almacenado en fudres de roble durante 1 año esperando su momento de envasado.

Producción: 2.250 botellas.

Recomendaciones de guarda: En lugar fresco y seco, a no más de 15°C y a salvo de fuentes lumínicas.

Recomendaciones de servicio: Decantar por una hora y servir a no más de 18°C.

Este vino no se produce todos los años.