MONTES®
Wings

CABERNET SAUVIGNON 2022



VIÑEDOS
El viñedo se encuentra ubicado a los pies de la cordillera de los Andes, en la zona de Maipo Alto, donde las condiciones climáticas permiten un desarrollo armónico del potencial de la uva, logrando una especial concentración de todas sus cualidades. Sus suelos aluviales presentan gran cantidad de roca redondeada (cantos rodados) en profundidad, con baja retención de humedad y pobres en materia orgánica. Su cercanía a la cordillera permite una excelente regulación térmica en verano, con noches y mañanas muy frescas, lo que favorece una madurez lenta y completa hacia la cosecha.

COSECHA
La temporada inició con lluvias moderadas, perfilándose como una de las más secas en años recientes. La falta de precipitaciones redujo la recarga natural de agua en el suelo y en las reservas superficiales, lo que generó un escenario hídrico ajustado. Este inicio con baja disponibilidad de agua condicionó un arranque vegetativo con cierta restricción de vigor, factor que resultó favorable para la calidad de la uva.
En primavera, fase crítica de brotación, floración y cuaja, se observaron temperaturas de suaves a frescas. Esto provocó que el desarrollo de la vid fuera más lento de lo habitual en ciertos momentos, afectando los rendimientos finales, lo que derivó en menos racimos y más sueltos. El verano se destacó por ser más cálido en promedio que el anterior, con temperaturas máximas ligeramente superiores y mínimas bajas, generando una amplitud térmica marcada entre los días calurosos y las noches frescas.
El desarrollo del verano fue decisivo para la maduración de las uvas y la vendimia. A pesar de la sequía, las temperaturas altas favorecieron una maduración prolongada y equilibrada, logrando una buena concentración de compuestos fenólicos y el desarrollo de las características varietales típicas del Cabernet Sauvignon.

VINIFICACIÓN
Las uvas son cosechadas a mano y transportadas hacia nuestra bodega en contenedores de 300 kilos. Se realiza una selección manual de racimos antes de despalillar y, posteriormente, una selección de bayas. Una vez en el tanque, se adicionan levaduras seleccionadas para llevar a cabo una fermentación perfectamente controlada. Esta se extiende por 15 a 20 días, hasta que los azúcares de las uvas son transformados totalmente en alcohol. Posterior a esto, se drena el vino a barricas, a la espera de la fermentación maloláctica. Terminada esta segunda fermentación, el vino es trasladado a barricas nuevas de roble francés, donde permanecerá por 18 meses.

NOTAS DE CATA
Este Cabernet Sauvignon de Alto Maipo es intenso, estructurado y elegante. El vino muestra un color rojo profundo e intenso. En nariz revela aromas de frutos negros como cassis y mora, acompañados de delicadas notas especiadas y toques elegantes provenientes de su crianza en barricas de roble francés. En boca se presenta firme y estructurado, con taninos finos, gran concentración y una acidez vibrante, entregando un final largo, persistente y armonioso.

ANÁLISIS BÁSICO

Alcohol	14,5%
pH	3,51
Acidez Total (H_2SO_4)	3,82 g/L
Acidez Volátil ($C_2H_4O_2$)	0,59 g/L
Azúcar Residual	3,79 g/L
Libre SO_2	21 mg/L

FICHA TÉCNICA

Denominación de Origen: Maipo.
Filtración: Selección masal. Filtración ligera por membranas antes de embotellar.
Rendimiento del viñedo: 5-6 t/ha.
Variedades de uvas: Cabernet Sauvignon 100%.
Envejecimiento en barrica: 18 meses en barricas francesas. 70% primer uso y 30% de segundo uso.

SUGERENCIAS

Recomendaciones de guarda: En lugar fresco y seco, a salvo de fuentes lumínicas. Máximo 15 °C. Hasta 15 años.
Recomendaciones al servir: 15 a 17 °C (59 a 63 °F).
Decantación: Ideal 1 hora.
Maridaje: Muy recomendable con carnes rojas, chuletas de cordero al romero, costillas de cerdo y canelones.