MONTES®
Wings

MONTES WINGS CARMENÈRE 2022



VIÑEDOS

Los viñedos destinados a nuestro Carmenère Wings están ubicados dentro del Valle de Colchagua, específicamente en los viñedos de la Finca de Apalta. Una de las características especiales de este viñedo de carmenère, es que se encuentra ubicado en pendientes de gran inclinación y 200 metros sobre los viñedos del plano. Sus suelos son de origen granítico con un porcentaje alto de arcillas, de muy buen drenaje y exposición sur poniente, lo que permite temperaturas más controladas durante los cálidos días de verano. Apalta es de suelos muy heterogéneos, con 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.

Los viñedos están plantados a una densidad de 5.555 pl/ha (2.250 pl/acre). Son manejados en sistema doble guyot, buscando un rendimiento aproximado de 3,5 a 4,0 t/ha (1,4 a 1,6 ton/acre). Las hojas más cercanas al racimo son removidas severamente a inicios de enero, de manera de dejar los racimos totalmente expuestos, lo que nos permite lograr una madurez homogénea y, más importante aún, reducir los contenidos de pirazinas propios de esta variedad.

COSECHA

Sin duda una temporada muy benévola para la producción de nuestros vinos. Comenzamos con un invierno sin heladas y con buena pluviometría, que nos permitió asegurar la integridad de nuestras parras durante la temporada. Brotación y cuaja se desarrollaron con normalidad. El verano fue seco, con temperaturas más bajas que los promedios históricos. La sanidad de la uva y buenas condiciones meteorológicas nos permitieron esperar el punto de madurez óptimo, logrando expresar el mayor potencial de calidad de nuestras uvas.

VINIFICACIÓN

La cosecha se inicia cuando los sabores de la uva están en su mejor momento. Se realiza a mano y en cajas de 10 kilos. La uva es recibida en nuestra bodega de Apalta, siendo procesada en la parte más alta de nuestro edificio, donde podemos hacer uso de la gravedad para la entrada de uva a los tanques de fermentación. Primeramente, se seleccionan los racimos antes de ser despalillados, y luego del despalillado se realiza una nueva selección de bayas, dejando atrás aquellas que se presenten verdes o deshidratadas.

Solo la uva que está en óptimas condiciones continúa hacia el proceso de maceración fría durante 5 a 7 días mantenidas a 10 °C. Pasado este tiempo, se le adicionan levaduras seleccionadas, las cuales nos asegurarán el éxito de la fermentación y, además, nos permitirán conservar fielmente las características propias de la uva. La fermentación se prolonga por 12 a 15 días, cuidando de mantener temperaturas entre 26 y 29 °C.

Al finalizar la fermentación, se mantiene al vino en contacto con las pieles por un tiempo que se define mediante degustaciones diarias. El objetivo es lograr que el vino logre un buen volumen de boca, y extraiga todas las características positivas que las pieles entregan.

Luego el vino es drenado y separado de sus pieles, para ser conducido a barricas de roble francés nuevas (70%) y de segundo a tercer uso (30%) donde permanecerá por 18 meses antes de ser embotellado.

NOTAS DE CATA

De color rojo carmín, profundo y atractivo. Tiene aromas a frutos rojos y negros como ciruelas y moras. Acompañan notas especiadas a pimienta negra y notas dulces de licor de cassis y tabaco. En boca es jugoso, taninos sedosos, tenso y con un largo final balanceado y persistente.

ANÁLISIS BÁSICO

Alcohol	14,5%
pH	3,46
Acidez Total (H_2SO_4)	3,75 g/L
Acidez Volátil ($C_2H_4O_2$)	0,61 g/L
Azúcar Residual	2,85 g/L
SO_2 Libre	39 mg/L

FICHA TÉCNICA

Denominación de Origen: Apalta.
Selección de clones: selección masal.
Filtración: vino no filtrado.
Rendimiento del viñedo: 3,5 – 4,0 t/ha (cerca de 1,4 - 1,6 t/acre).
Variedades de uvas: Carmenère 85% - Cabernet Franc 15%.
Envejecimiento en barrica: 18 meses en barricas de roble francés. 70% nueva.

SUGERENCIAS

Recomendaciones de guarda: En lugar fresco y seco. No más de 15 °C y a salvo de fuentes lumínicas. Vino listo para beber o guardar hasta 15 años.
Recomendaciones al servir: 17°–19 °C / 63°–66 °F. Decantación: Al menos 1 hora.
Maridaje: Muy recomendable con carnes rojas, chuletas de cordero al romero, costillas de cerdo y canelones.