



MONTES ALPHA®

CARMENÈRE 2015



La temporada 2015 fue seca, con bastante luminosidad y con muy buenas temperaturas, lo que permitió que la fruta se desarrollara libre de enfermedades. A pesar de un verano de temperaturas muy altas, incluso con algunos peaks de temperaturas históricos en marzo, la uva llegó sin excesos locos de deshidratación, por lo que tenemos grados alcohólicos equilibrados.

Recibimos en la bodega la uva muy sana, por lo que los vinos se desarrollaron de muy buenos colores, muy buenos taninos y con un excelente grado de madurez fenólica. Esta temporada hemos cambiado algunas tecnologías en bodega, con fermentaciones a temperaturas un poco más bajas, manteniendo nuestra política de no sobre macerar orujos, evitando el exceso de trabajo mecánico. Este cambio nos produjo vinos de mucha elegancia, muy equilibrados, de hermosos colores, pero por sobre todo de mucha armonía.

La cosecha de uvas del Montes Alpha Carmenère en esta temporada fue realizada pausadamente entre el 15 de abril y el 13 de mayo.

Montes Alpha Carmenère presenta un profundo color rojo rubí intenso con tonos violeta. Su nariz recuerda a berries negros maduros y ciruela, aromas de pimienta negra y chocolate. En boca es especialmente suave, con taninos redondos, bien estructurados y balanceados, terminado en un final largo y agradable.

FICHA TECNICA

Denominación de Origen:
Valle de Colchagua.

Selección de Vid:
Clones Carmenère: Selección masal.

Filtración:
A través de filtros de cartucho antes de embotellar.

Rendimiento del Viñedo:
7 toneladas por hectárea (2,8 toneladas por acre).

Varietades de Uva:
Carmenère 90%, Cabernet Sauvignon 10%.

Envejecimiento en Barrica:
El 5% del vino es mantenido por 12 meses en barricas de roble francés de primer uso.

SUGERENCIAS

Recomendaciones de Guarda:
Puede ser disfrutado de inmediato o bien guardarse por 10 años.

Temperatura Recomendada al Servir:
17° a 19° C (62° – 66° F).

Decantación:
Recomendada, por 30 minutos.

Maridajes:
Altamente recomendado con carnes rojas, carne mongoliana, chuletas de cerdo, spaghetti con salsa boloñesa, chuletas de cordero, raviolis de champiñones.

ANALISIS BASICO

Alcohol	14,5°
Acidez Total (H2 SO4)	3,63 g/lit.
Azúcar Residual	3,06 g/lit.
pH	3,51
Acidez Volátil (C2H4O2)	0,53 g/lit.
So2 Libre	0,031 g/lit.