



MONTES ALPHA®

PINOT NOIR 2015



VIÑEDOS

Los viñedos destinados a producir nuestro Montes Alpha Pinot Noir se encuentran ubicados en los valles de Casablanca y Zapallar, dentro de la región vitivinícola de Aconcagua. Todos los viñedos están plantados en espaldera, distintas exposiciones y lomajes suaves. Los rendimientos son entre 7.000 y 8.000 kg/ha. Los viñedos presentan un excelente balance vegetativo/productivo, por lo que no es necesario ajustar la carga y solo hacer mínimos trabajos en la canopia. Esto además nos permite obtener uvas sanas y con buen balance al momento de la cosecha. Casablanca tiene una distancia a la costa de 25 km y Zapallar de 7 km. Esto permite que el vino presente un gran frescor, mineralidad y tipicidad de zona fría. En ambos casos los suelos graníticos con diferentes porcentajes de arcilla presentes en la Cordillera de la Costa aportan fineza, cremosidad y una sensación de terroir única al vino.

COSECHA

Fecha de Cosecha: 12 marzo – 07 abril

La temporada 2015 se caracterizó por ser muy seca, con excelente luminosidad y temperaturas del rango de 1,5 grados Celsius sobre los promedios históricos. Todo esto permitió que la fruta se desarrollara sana y sin presencia de enfermedades. No hubo presencia de heladas en primavera y esto permitió tener excelente balance vegetativo en las vides. Canopias sanas que permitieron la correcta maduración de la fruta. Podemos decir que la cosecha se desarrolló de forma óptima en Casablanca y Zapallar. Además, no se presentaron lluvias durante la época de cosecha. La temporada 2015 se caracterizó por uvas sanas, rendimientos equilibrados y vinos de excelente calidad, expresión y balance. Con una muy buena representación de la variedad Pinot Noir y terroir.

VINIFICACION

Las uvas son cosechadas a mano en bandejas de 10 kg, a primera hora de la mañana para mantener bajas temperaturas y cuidar los aromas. Una vez arribadas, son cuidadosamente seleccionados los racimos antes de ser desgranados. Primero una selección de racimos y luego, y después del despalillado, una selección de bayas. Luego las uvas pasan directo a estanques de acero inoxidable abiertos por medio de gravedad y sin ser molidas. A continuación las bayas enteras pasan por una maceración fría o pre fermentativa por 5 días a 8 grados Celsius, lo cual nos permite extraer color y aromas de una manera muy gentil. Luego de este periodo, subimos la temperatura para comenzar la fermentación. Este proceso durará aproximadamente 7 días a temperaturas entre 23-24 grados Celsius. Durante este periodo se realizan 2 remontajes y pisoneos al día, con el objetivo de extraer durante la fermentación, mantener las pieles a buena temperatura y favorecer el trabajo de las levaduras. Una vez terminada la fermentación sacamos el vino del estanque y prensamos suavemente las bayas. El vino prensado será usado solamente en forma parcial para aportar complejidad y volumen a la gota. Después el vino es trasegado a barricas de roble francés de 225 lt para realizar la fermentación maloláctica. El 25% de las barricas son nuevas y el resto de segundo uso, todas especialmente seleccionadas para Pinot Noir. En ellas permanecerá entre 10 a 12 meses antes de ser embotellado, con una previa filtración suave pre-botella.

NOTAS DE CATA

La versión 2015 de nuestro Montes Alpha Pinot Noir se presenta con un impresionante color rojo rubí, brillante y vibrante a la vez. En aromas es de una alta complejidad y elegancia. Predominan berries azules y rojos frescos, con notas de casis, regaliz y violetas. De fondo se evidencian aromas de bosque, como después de la primera lluvia. Su paso por barricas le confiere sutiles notas de tabaco y vainilla, y un claro aroma a dulce de leche en perfecta armonía con su fruta. En boca es balanceado y suave, de volumen medio y con una sensacional permanencia, donde se acentúan más los aromas de fruta y flores.

FICHA TECNICA

Denominación de Origen: Valle de Aconcagua.

Selección de Clones: 777 – 667 – 115.

Filtración: Por cartuchos de 3 y 0,65 micras.

Rendimiento del Viñedo: 7 - 8 ton/ha (3 - 4 ton/acre).

Varietal de Uva: Pinot Noir 100%.

Envejecimiento en Barrica: 10 meses de contacto con barricas francesas; 16% en barricas nuevas y 13% en barrica de segundo y tercer uso.

SUGERENCIAS

Recomendaciones de Guarda: En lugar fresco y seco, a no más de 15° C (59° F) y a salvo de fuentes lumínicas.

Temperatura Recomendada al Servir: 14° a 15° C. (57°–59° F).

Decantación: 15 minutos.

Maridajes: Altamente recomendado con pasta al pesto, sopas suaves y cremosas (champiñones, pollo), chuletas de ternera, salmón, queso Camembert, risoto de champiñones, ensalada de rúcula con hierbas y bruschetta.

ANALISIS BASICO

Alcohol	14,0°
Acidez Total (H2 SO4)	3,70 g/Lt.
Azúcar Residual	2,40 g/Lt.
pH	3,53 g/Lt.
Acidez Volátil (C2H4O2)	0,49 g/Lt.
SO2 Libre	0,027 g/Lt.
SO2 Total	0,075 g/Lt.