



MONTES TAITA®

Cabernet Sauvignon | 2010



Impresionante color rojo, muy profundo. Altamente perfumado, con un amplio mix de aromas a berries rojos y negros maduros, confitura, y especias dulces. Los aromas aportados por la barrica están muy bien acoplados, aportando notas de toffee y nuez moscada, con un equilibrado tostado. En boca se muestra muy bien estructurado, de taninos presentes pero bien ensamblados, que le dan amplitud y soporte en boca por mucho tiempo. Aparecen notas lácticas de yogurt, y se refuerzan las especias dulces.

COSECHA

Fecha de cosecha: 30 abril.

Una vendimia que no se borrará de nuestras mentes, debido al gran terremoto de fines de Febrero. Por esos días, ya se registraba un atraso en la madurez de uvas blancas y tintas, lo que a su vez nos retrasó el inicio de las partidas de cosecha. El atraso en las cosechas se explica, básicamente, por lo atípicamente frío que resultó ser el periodo de primavera, lo que retrasó inicialmente las brotaciones y desde ahí todos los demás estados fenológicos. Abril fue un mes bastante frío, lo que obligó a poner freno a las cosechas de tintos, aplazando el término de la vendimia hasta el 20 de Mayo en Carmenère (1 semana más tarde de lo habitual). A pesar de las adversidades de la temporada (heladas primaverales, días fríos en verano, rendimientos a la baja en blancos costeros y un terremoto de considerable magnitud), pudimos finalizar exitosamente nuestra vendimia 2010 con vinos realmente bien logrados en cuanto a complejidades aromáticas, color y volumen de boca en nuestra gama completa de variedades tintas, lo que nos hace pensar que esta cosecha será recordada como una de las de mayor calidad.

VIÑEDOS

Los viñedos de Taita están ubicados en nuestra finca de El Arcángel, área de Marchigüe, esto es, en la parte oeste del Valle de Colchagua, a 25 km 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: nuestro manejo de las plantas con nula irrigación durante las fases de desarrollo y madurez de los racimos, haciendo de este 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 concentradas.

FICHA TECNICA

Denominación de Origen: Marchigüe, Valle de Colchagua.

Selección de Clones: Clones 169B y 46C.

Filtración: A través de filtros de microporos.

Rendimiento del Viñedo: 3 toneladas por hectárea.

Varietades de Uvas: 85% Cabernet Sauvignon,
15% a elección del enólogo.

Envejecimiento en Barrica: El 100% de los componentes de este vino han sido envejecidos por 24 meses en barricas nuevas de roble francés.

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:
17°-19°C (62°-66°F)

Decantación: Al menos 1 hora.

ANALISIS BASICO

Alcohol	15,0°
Acidez Total (H2 SO4)	4,00 g/Lt.
Azúcar Residual	3,41 g/Lt.
pH	3,41
Acidez Volátil (C2H4O2)	0,63 g/Lt.
SO2 Libre	0,006 g/Lt.