



MONTES[®]
LIMITED SELECTION

PINOT NOIR 2019



VIÑEDOS

Los viñedos destinados a producir nuestro Montes Limited Selection Pinot Noir, se encuentran ubicados en los valles de Casablanca y Leyda, dentro de la región vitivinícola de Aconcagua. Todos los viñedos están plantados en espaldera y usan un sistema de riego por goteo, con rendimientos de 9.000 y 11.000 kg/ha. Los viñedos, presentan un excelente balance vegetativo/productivo, por lo que no es necesario ajustar la carga y sólo se deben hacer mínimos trabajos en la canopia. Esto además, nos permite obtener uvas sanas, con buen balance al momento de la cosecha. Casablanca tiene una distancia a la costa de 25 km., Leyda de 9 km. y Zapallar de 7 km., lo que le entrega al vino un gran frescor, mineralidad y tipicidad de zona fría. Los suelos graníticos del área, con diferentes porcentajes de arcilla presentes en la Cordillera de la Costa, aportan la fineza y cremosidad al vino, destacándose en él, las características varietales y el potencial del Pinot Noir que entrega la costa de Aconcagua.



COSECHA

Período de Cosecha: 7 al 28 de marzo.

La temporada 2018-2019, comenzó con un invierno templado de pluviometría moderada, seguido por una primavera lluviosa y fresca, que permitió el inicio de los riegos más tarde que lo planeado originalmente en la temporada, lo cual llevó al ahorro de más agua para el período de verano. Hacia el mes de diciembre, se estabilizó el clima alcanzando ya temperaturas normales para la época del año, con 12 °C de mínima y cerca de los 28 °C de máxima.

Las temperaturas se mantuvieron cálidas de enero a febrero, para posteriormente dar paso a un mes de marzo más fresco, acompañado de mañanas y noches frías en la zona costera, situación que ralentizó la madurez de tal manera que se pudiesen cosechar las uvas usando los intervalos de tiempo precisos para obtener uvas de gran potencial. No se presentaron eventos de precipitaciones durante todo el período de maduración y cosecha, lo cual se tradujo en buenas condiciones fitosanitarias y excelentes parámetros físico-químicos.



VINIFICACIÓN

Las uvas son cosechadas a mano en bandejas de 10-12 kg. a primera hora de la mañana, para así mantener bajas temperaturas y cuidar los aromas. Una vez arribadas, los racimos, son cuidadosamente seleccionados antes de ser desgranados, y luego del despallado, se procede a hacer lo mismo con una selección de bayas. En la siguiente etapa, las uvas pasan directo a estanques de acero inoxidable abiertos y las bayas enteras pasan por una maceración fría o pre fermentativa de entre 5 a 7 días, lo cual nos permite extraer color y aromas de una manera muy gentil.

Luego de este período, se sube la temperatura y se comienza la fermentación con levaduras nativas y comerciales. Este proceso, dura aproximadamente otros 7 días, y es llevado a cabo en temperaturas de entre 23 °C a 25 °C. Durante este período se realizan 2 remontajes y pisoneos por día, con el objetivo de extraer suavemente el color y los aromas durante la fermentación, manteniendo las pieles a buena temperatura y favoreciendo el trabajo de las levaduras. Una vez terminada la fermentación, se saca el vino del estanque y se da paso a prensar suavemente las bayas. El vino terminado, realiza un 100% de la fermentación maloláctica en estanques de acero inoxidable. Finalmente, se mantiene entre 6 a 7 meses, una parte en barricas de roble francés y otra en acero inoxidable, luego de los cuales pasa a ser embotellado previo a una suave filtración.



NOTAS DE CATA

De color rojo rubí y matiz muy vivo. En nariz se muestra expresivo. En nariz se muestra intenso con entretenidas notas a guindas ácidas y frutillas frescas, sobre un fondo a flores y hierbas silvestres. Suaves aromas y a dulce de leche se integran muy bien con los aromas propios de la variedad. En boca es balanceado, de una rica acidez natural que lo hace jugoso y fresco. Sus taninos redondos, nos entregan estructura y una sensación de dulzor muy agradable. De volumen medio y buena persistencia en boca, nos entrega un final frutoso y muy acorde a lo percibido en nariz.

ANÁLISIS BÁSICO



Alcohol	14,5%
pH	3,51
Acidez Total (H ₂ SO ₄)	3,58 g/lit
Acidez Volátil (C ₂ H ₄ O ₂)	0,55 g/lit
Azúcar Residual	2,76 g/lit
SO ₂ Libre	34 g/lit



FICHA TÉCNICA

Denominación de Origen: Aconcagua Costa.

Selección de vid: Clones 777, 667, 115.

Filtración: Filtración a través membranas de 3um. y 1 micras.

Rendimiento del Viñedo: 9–11 ton/ha (4–5 ton/acre).

Variedades de Uva: Pinot noir 100%

Envejecimiento: 35% de la mezcla permanece de 6 a 7 meses en contacto con roble francés. El resto permanece en cubas de acero inoxidable.



SUGERENCIAS

Recomendaciones de guarda: Lugar fresco, seco y alejado de fuentes lumínicas y de calor. Ideal de 15 °C. Hasta 8 años.

Temperatura Recomendada al Servir: 14°–15 °C / 57°–59 °F

Decantación: Recomendada, por 15 minutos.

Maridajes: Muy recomendado con fettuccini Alfredo, sopas suaves y cremosas (champiñones, pollo), chuletas de ternera, salmón, queso Camembert, risotto de champiñones.