



MONTES ALPHA[®] SPECIAL CUVÉE

PINOT NOIR 2018

NOTAS DE CATA

Esta nueva cosecha de nuestro Montes Alpha Special Cuvée Pinot Noir presenta un inconfundible color rojo rubí, brillante y limpio. En nariz se destacan claras notas de berries rojos frescos, tipo cereza y zarzaparrilla, y también de berries negros como arándanos y moras. Su permanencia en roble francés le entrega delicadas notas tostadas, muy bien entrelazadas con la fruta fresca. En boca es muy expresivo, de exquisito nervio y volumen, con una gran amplitud de final de boca, confirmando lo que la sensación olfativa ya está adelantando.

VIÑEDOS

Los viñedos destinados a producir nuestro Montes Alpha Special Cuvée Pinot Noir, se encuentran ubicados en la región vitivinícola de Aconcagua Costa, específicamente en el Valle de Zapallar, apenas a 7 km del Océano Pacífico.

Todos los viñedos están plantados en espaldera, distintas exposiciones y con pendientes suaves. Los rendimientos son entre 7.000 y 8.000 kgs/ha. Los viñedos presentan un excelente balance vegetativo-productivo, por lo que no es necesario ajustar la carga y solo realizamos mínimos trabajos en la canopia.

Su cercanía a la costa define muy fuertemente el comportamiento de los ciclos de la viña, en donde se presentan veranos muy frescos, con pocas horas efectivas de sol durante la pinta y primera parte de la madurez, resultando en una lenta evolución en la concentración de azúcares y color.

REPORTE DE VENDIMIA

Período de cosecha: 26 de marzo al 3 de abril.

La temporada 2017-2018 se caracterizó por tener un invierno normal, con precipitaciones suficientes para llegar a vendimia. La primavera no presentó heladas de importancia como para poner en riesgo los objetivos productivos. Tanto la brotación como la floración comenzaron con buena presencia de agua en el suelo, lo que permitió obtener buenas canopias y además una buena integridad de racimos.

El verano fue muy fresco, más de lo habitual. Se presentó gran parte del verano con días completamente nublados y frescos, con baja amplitud térmica entre el día y la noche. Recién en abril, se comenzaron a observar días despejados desde el mediodía, lo cual nos permitió completar los parámetros de cosecha que buscamos.

La vendimia comenzó 12 días después que el año anterior, evidenciando el efecto del clima frío en la velocidad de madurez. La exposición noreste de los viñedos de Pinot permite una madurez muy pareja de sus racimos, algo normalmente difícil de conseguir en esta variedad. Si bien este terroir es normalmente de madurez más lenta en comparación con otras zonas de la Región de Aconcagua, esta temporada esa condición fue aún más extrema, lo que provocó una madurez extremadamente lenta, en todas las variedades que ahí producimos. El Pinot Noir llegó con muy buena integridad a cosecha, y estamos convencidos que la lenta madurez tiene mucho que ver en el excelente perfil aromático, color y estructura que esta cosecha presenta.

VINIFICACIÓN

Las uvas son cosechadas a mano en bandejas de 10 kgs a primera hora de la mañana para mantener bajas temperaturas y cuidar al máximo el potencial de aromas. Una vez arribadas, los racimos son cuidadosamente seleccionados antes de ser desgranados y vueltos a seleccionar después del despalillado. Se realizan diferentes estrategias de maceración y fermentación, entre las cuales se cuentan: maceración carbónica, fermentación con uva despalillada, semi despalillada y racimo entero, fermentación tradicional, etc. así como también se fermenta a temperaturas preferentemente bajas, para conservar al máximo el carácter de fruta fresca de esta variedad. Este proceso durará aproximadamente 7 días, durante los cuales se realizan 2 pisoneos al día, con el objetivo de extraer delicadamente el color.

Una vez terminada la fermentación, se drena el vino del estanque y se destina a barricas o a un estanque de acero inoxidable, en donde se proporcionan las condiciones ideales para que se produzca la fermentación maloláctica, proceso clave en la obtención de vinos suaves y delicados.

Un 35% del vino es trasogado a barricas de roble francés de 225 lts., de las cuales el 16% de las barricas son nuevas y el resto de segundo y tercer uso, todas especialmente seleccionadas para Pinot Noir. Su período en barricas se extiende entre 10 a 12 meses antes de ser mezclado con la fracción sin madera. El vino terminado, es embotellado previo a una filtración suave justo antes de envasar.

FICHA TÉCNICA

Denominación de Origen: Aconcagua Costa, Chile.

Selección de clones: 777 – 667 – 115.

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

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

Variedades de uvas: Pinot Noir 100%.

Madurez en barricas: 35% del vino es almacenado en barricas de roble francés durante 12 meses.

SUGERENCIAS

Recomendaciones de guarda: En lugar fresco y seco, a no más de 15°C y a salvo de fuentes luminicas.

Temperatura recomendada al servir: 14° a 15° Celsius.

Decantación: 15 minutos.

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

ANÁLISIS BÁSICO

Alcohol	14,5%
pH	3,49
Acidez total (H ₂ SO ₄)	3,82 g/l
Acidez volátil (C ₂ H ₄ O ₂)	0,52 g/l
Azúcar Residual	2,79 g/l
SO ₂ libre	0,029 g/l
SO ₂ total	0,069 g/l

