

M

SINCE - CASA - 1925

MONTERO

RESERVA DE FAMILIA

CARMENERE
VALLE DE COLCHAGUA - CHILE



Cosecha: 2019
Alcohol: 13,5°
PH: 3,7
Azúcar residual: 1,27 g/l
Acidéz total: 5,21 g/l

VALLE DE COLCHAGUA

Ubicado aproximadamente a unos 150 kilómetros al sur de Santiago. San Fernando es la capital y ciudad principal de este territorio. Otra ciudad que destaca, principalmente por el turismo, es Santa Cruz. Cálido y naturalmente seco, pero con abundante agua proporcionada por el río Tinguiririca, Colchagua es un angosto valle agrícola que comienza a los pies de Los Andes y se extiende en dirección Oeste hasta el Océano Pacífico. En la mitad sur del Valle de Rapel, Colchagua ha evolucionado en los últimos quince años desde una tranquila extensión de tierras agrícolas a una de las regiones vitivinícolas más grandes y activas del país. La elevación relativamente baja de las colinas costeras permite que la brisa del Pacífico interactúe con los vientos andinos, enfriando el valle y extendiendo el período de maduración de la uva de la región, lo que beneficia al vino.

SUELO

El terreno es franco arcilloso y de poca materia orgánica, lo que se traduce en un vigor limitado y en racimos de alta calidad. El objetivo es tener un equilibrio entre raíz, racimo y follaje.

CLIMA

En la zona central del valle de Colchagua encontramos un clima más cálido, ideal para los Carménère, ya que son suelos franco arenosos, pertenecientes a la Cordillera de la Costa. La característica principal del suelo es piedra con arcilla y roca, permitiendo un buen drenaje y un mejor crecimiento de las raíces. En estos terrenos se adaptan muy bien los Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec y Petit Verdot.

VINIFICACIÓN

Uva cosechada temprano por la mañana, para obtener buena temperatura y poca oxidación.

Despalillado, encubado y luego una maceración fría por 4 días.
Fermentado entre 25° a 28°, con remontajes suaves, tratando de no sobre extraer.
Maceraciones post fermentativas cortas.

GUARDA

Envejecido en barricas francesas y americanas de 225 litros por 10 meses.

NOTAS DE CATA

Color rojo violáceo con matices rubí. Aromas a ciruela, especias, vainilla, clavo de olor, pimienta, humo y tabaco. En boca bien estructurado, con taninos suaves y redondos, agradable final de boca.

MARIDAJE

Aves de caza, pastel de choclo.
Servir entre 16° y 18°.



Family Owned Since 1925