

MONTES® Outer Limits®

MONTES BEYOND FRONTIERS



MONTES OUTER LIMITS Pinot Noir 2015

Un elegante Pinot Noir de color rojo rubí intenso y brillante. En nariz se muestra muy aromático, destacando notas a frutas rojas y negras, como cerezas y grosellas maduras, que se encuentran con un seductor perfume floral a violetas, todo en muy buen balance con un tostado suave proveniente de su guarda en barricas de roble francés. Al paladar se percibe como un vino perfectamente equilibrado, con un cuerpo de taninos suaves y redondos, acompañados en todo momento de frutos frescos y sobresaliente carácter, muy representativo de la variedad. Todo esto, en conjunto con su vibrante acidez y frescor, desencadena un vertiginoso final, manteniendo su perfume con excepcional balance, dejando muy claras las bondades del terroir de Zapallar.

Cosecha:

Fecha de cosecha: 23 de marzo – 16 de abril
La temporada 2015 presentó un invierno normal, con la cantidad de precipitaciones esperada y con buena disponibilidad de agua durante los estados fenológicos que la requirieron. De esta forma, se pudo contar con el agua necesaria para la temporada de riego de las viñas y así mantener a las plantas en equilibrio. La primavera se presentó sin eventos significativos de heladas en el valle, a diferencia de la temporada anterior en la cual los viñedos se habían visto afectados en las zonas más bajas. Tanto la brotación como la floración se llevaron a cabo de forma normal, dando lugar a una buena cuaja. A comienzos del verano se presentaron días muy nublados en la zona, los cuales fueron reemplazados por un mes de febrero despejado y con mejor luminosidad. El resto de la temporada se desarrolló de forma óptima, sin presencia de lluvias. La madurez fue lenta, con rendimientos muy equilibrados y similares al año anterior, con racimos sanos y bayas de tamaño pequeño, con buena concentración, pieles crocantes y aromáticas, y con parámetros esperables de azúcar y acidez.

Viñedos: Los viñedos destinados a producir nuestro Montes Outer Limits Pinot Noir están ubicados a 7 km de la costa, y a una altura de 150 metros sobre el nivel del mar. Específicamente, los viñedos se encuentran al interior del balneario de Zapallar, siendo Montes la única viña que cuenta con esa Denominación de Origen, perteneciendo a la zona más costera del Valle de Aconcagua. Las vides están plantadas en espaldera, en lomajes suaves con distintas exposiciones, con rendimientos que van entre 5.000 y 6.000 kg/ha. Los suelos son de origen granítico, presentando arcilla y limo en distintas proporciones, y con una capa de gravilla en la parte superficial, lo cual permite un drenaje moderado y entrega un soporte adecuado para la tipicidad de las uvas. La zona presenta una alta influencia de la Cordillera de la Costa que, en conjunto con su clima costero, ayuda a regular naturalmente el crecimiento y la carga de los viñedos, generando un excelente balance, bayas pequeñas y gran concentración aromática y gustativa, lo cual entrega vinos frescos, minerales, y con tipicidades de zona fría.

Vinificación: Las uvas son cosechadas a mano en bandejas de 10 kg, a primera hora de la mañana, con el objetivo de mantener las bajas temperaturas y así cuidar los aromas, trasladando las uvas en contenedores refrigerados. Una vez en la bodega de Apalta, los racimos son cuidadosamente seleccionados antes de ser desgranados, para luego pasar a una selección de bayas con el fin de tener una doble selección, pasando solo granos de calidad a las cubas. La uva despalillada, sin ser molida, se conduce a estanques abiertos de acero inoxidable por medio de gravedad, donde se mantienen por 5 días a 8°C para realizar una maceración pre-fermentativa, la cual tiene por objetivo la extracción gentil de color y aromas. Pasado este tiempo, se aumenta controladamente la temperatura de la cuba para comenzar la fermentación, proceso que dura 7 días aproximadamente, con temperaturas alrededor de los 25°C. Una fracción de la uva destinada a nuestro Outer Limits es macerada con nieve carbónica antes de comenzar a fermentar, lo que nos permite obtener una rica y potente expresión aromática, con colores muy vivos. Durante el período de fermentación se realizan al menos 2 pisoneos al día, con el objetivo de mantener las pieles a buena temperatura, y favorecer el trabajo de las levaduras sin arriesgar un exceso de tanino. Una parte de los vinos son separados tempranamente de sus orujos para terminar la fermentación. Esta técnica permite mantener el vino con carácter muy fresco, importante a la hora de realizar nuestra mezcla final. Aquellos vinos que finalizan la fermentación en contacto con las pieles, son trasegados directamente a barricas, donde realizan la fermentación maloláctica. Las barricas utilizadas para nuestro Pinot Noir son especialmente seleccionadas para entregar complejidad al vino de forma suave. El 100% del vino envejece por 10 a 12 meses en barricas de roble francés, de las cuales un 30% son nuevas y el resto de tercer uso. Finalmente, el vino pasa por una filtración suave previo a ser embotellado.

Análisis Básico

Alcohol	13,5°
pH	3,36
Acidez Total (H2SO4)	3,97 g/Lt.
Acidez Volátil (C2H4O2)	0,54 g/Lt.
Azúcar Residual	2,40 g/Lt.
SO2 Libre	0,024 g/Lt.

Ficha Técnica

Denominación de Origen: Valle de Aconcagua / Zapallar.

Selección de Clones: 777 – 115.

Filtración: Por cartuchos de 3 y 1 micras.

Rendimiento del Viñedo: 5 - 6 ton/ha.

Varietal de Uva: Pinot Noir 100%.

Envejecimiento en Barrica: El 100% en barricas de roble francés por 10-12 meses. El 30% del vino en barricas nuevas.

Sugerencias

Recomendaciones de Guarda: En lugar fresco y seco, a no más de 15°C y a salvo de fuentes lumínicas.
Temperatura Recomendada al Servir: 14° a 15° C.
Decantación: 30 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.