

MONTES® Outer Limits®

MONTES BEYOND FRONTIERS



Análisis Básico

Alcohol	14,0°
pH	3,48
Acidez Total (H2SO4)	3,48 g/l.
Acidez Volátil (C2H4O2)	0,45 g/l.
Azúcar Residual	2,55 g/l.
SO2 Libre	0,023 g/l.

MONTES OUTER LIMITS RED WINE 2016

50% Carignan + 30% Grenache + 20% Mourvèdre

Este vino posee un brillante y profundo color rojo rubí. Su aroma sugiere a frutos negros y rojos maduros como ciruelas, moras e higos secos, con toques de canela. De gran cuerpo y buena estructura, posee una frescura bien balanceada y una elegante persistencia.

La temporada 2016 se inició con un invierno normal en cuanto a lluvias, seguido de una primavera fresca, posibilitando un óptimo desarrollo de la brotación y posteriormente del follaje. Con las lluvias de octubre pudimos llegar a finales de noviembre con la humedad correcta en el suelo, asegurando una óptima floración. El verano también se inició muy fresco pero tuvimos un mes de febrero considerado uno de los más cálidos de los últimos años. Marzo fue más frío, lo que ralentizó el avance de las madureces entre 2 a 3 semanas, pero siempre dentro de condiciones climáticas muy favorables hasta el mes de abril.

Dos episodios de lluvia se presentaron en abril, con un intervalo de 5 días, los que dejaron un acumulado de entre 70 y 180 mm en el valle central, provocando un gran impacto a toda la industria del vino. Quince días más tarde, en mayo, nuevas precipitaciones complicaron aún más la cosecha. Tuvimos que estar muy atentos y con intensas degustaciones de bayas en terreno para poder cosechar de manera lógica, sin arriesgar calidad.

Cosecha:

Periodo de Cosecha Carignan: desde el 30 de abril al 2 de mayo

Periodo de Cosecha Grenache: 6 de mayo

Periodo de Cosecha Mourvèdre: 5 de mayo

Ficha Técnica

Denominación de Origen:

Valle de Colchagua

Selección de Clones:

Carignan: Masal

Grenache: 70-814-513-287

Mourvèdre: 448

Rendimiento del Viñedo:

6 toneladas por hectárea.

Filtración:

Por cartucho (membrana) 0,65 um.

Varietades de Uvas:

50% Carignan, 30% Grenache y 20% Mourvèdre.

Guarda en Barrica:

El 20% del vino es almacenado durante 12 meses en barricas de roble francés de 1er uso. El 80% en barricas de 2do y 3er uso.

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:

16° C (60° F).

Decantación:

Al menos por 20 minutos.