

MONTES®

Outer Limits®

MONTES BEYOND FRONTIERS



Análisis Básico

Alcohol	13,5°
pH	3,50
Acidez Total (H2SO4)	3,50 g/l.
Acidez Volátil (C2H4O2)	0,43 g/l.
Azúcar Residual	2,50 g/l.
SO2 Libre	26 mg/l.

MONTES OUTER LIMITS Cinsault 2017

La variedad Cinsault, cultivada en el hermoso Valle de Itata, no deja de maravillarnos. En esta cosecha logramos el inigualable color que esta cepa suele presentar: un rojo rubí muy vivaz, con bordes magenta que lo hacen inconfundible. Aromáticamente expresa las notas típicas, berries frescos como arándanos, frambuesas y moras. También hay ciertos aromas de flores silvestres, hierbas del campo y bosque húmedo. Su corta estadia en barricas de roble francés le entrega complejidad suficiente en nariz y suavidad en boca, al trabajar sobre sus taninos. Sin duda una cosecha que irá evolucionando de gran manera en botella.

Cosecha: Periodo de Cosecha: 5 abril.

La temporada 2016-2017 se presentó con baja precipitación acumulada, lo que viene siendo repetitivo en los últimos cinco años. A pesar de esto, la variedad Cinsault sigue siendo muy resistente a este factor, pudiendo llegar a cosecha con la fruta en óptimas condiciones de turgencia y con buenos parámetros de madurez. La brotación y el desarrollo de racimos se puede considerar bien lograda, excepto por la notable baja en la producción, que estimamos llegó al 50% de reducción respecto de la anterior temporada. Esta baja trajo como consecuencia una mayor concentración de compuestos fenólicos, así como fruta sana por una buena distribución dentro de la canopia. La cosecha se realizó prácticamente en la misma semana en relación a la temporada anterior. A pesar de lo caluroso que se presentó el verano y que nos hizo pensar inicialmente en un adelanto de la cosecha, consideramos que, sin embargo, este año la decisión la tomamos en el mejor momento posible, con fruta de excelente madurez de taninos, rica acidez y semillas maduras.

Viñedos:

Los viñedos de Cinsault destinados a nuestro Outer Limits Cinsault, están ubicados dentro del Valle de Itata, en el sector alto de Guarilhue, a unos 25 km en línea recta del Océano Pacífico. Fue aquí donde las primeras vides fueron plantadas hace más de 500 años atrás, aun conservándose plantas provenientes de aquellas mismas raíces. Los suelos son de origen granítico, con predominancia de arcillas rojas, bajo contenido de materia orgánica y un alto contenido de cuarzo en los primeros 60 cm de perfil. Los suelos presentan una buena retención de humedad, por lo cual se puede sustentar la supervivencia de las plantas sin necesidad de irrigación. De todos modos, su sistema de raíces logra explorar muy profundo en el suelo en búsqueda de agua. Las vides se encuentran plantadas en "cabeza" con una densidad de 4.444 pl/ha. Esto permite que las parras tengan una canopia libre, con buena iluminación y ventilación. Todos estos factores se complementan muy bien cuando la exposición es la adecuada. En nuestra experiencia, la exposición nor-este a sur-este, es la más apropiada para efectos de madurez y concentración de bayas. Esta es una variedad muy fructífera, razón por la cual la gente local la llama "Cargadora". Es por esto que el manejo de la cantidad de racimos por planta es una clave para la obtención de fruta de calidad. Este manejo proporciona a los racimos el espacio suficiente para poder aprovechar la luminosidad y a la vez mantener un microclima ventilado. De esta manera, la presión de enfermedades se ve muy disminuida, permitiendo mantener una viticultura muy saludable durante toda la temporada. Esta variedad tiene como característica una muy buena cantidad de ácido natural al momento de la cosecha, lo cual asegura también muy buenos parámetros de conservación del vino.

Ficha Técnica

Denominación de Origen: Valle de Itata

Selección de Clones: Selección masal.

Filtración: A través de filtros de cartucho, antes de embotellar.

Rendimiento del Viñedo: 8 toneladas por hectárea.

Variedad de Uva: Cinsault 100%

Envejecimiento en Barrica: 3 meses en barrica de 3er uso para no transmitir gustos ni aromas de roble en exceso, permitiendo una evolución más compleja.

Sugerencias

Recomendaciones de Guarda: Puede ser disfrutado de inmediato o bien guardarse por 5 años.

Temperatura Recomendada al Servir:
12° a 14° C (53 – 57° F).

Decantación: No es necesario.

Maridajes: Estofado de conejo, coccciones lentas de legumbres (como lentejas) y un corte de carne muy jugoso, son ideales para acompañar este gran vino.