

# MONTES®

## Outer Limits®

MONTES BEYOND FRONTIERS



### MONTES OUTER LIMITS Sauvignon Blanc 2017

De color amarillo pálido, esta versión de nuestro Outer Limits Sauvignon Blanc se muestra tan vibrante e intenso como sus predecesoras. Con sus ya típicas notas de maracuyá, se perciben también aromas de lima, pomelo amarillo y un leve fondo de espárragos. En boca es seco, fresco, crocante, y con una acidez muy bien lograda. De cuerpo ligero pero con larga permanencia en boca, resalta aún más el carácter de zona fría.

#### Cosecha: Fecha de Cosecha: Del 9 al 11 de marzo

La temporada 2016-2017 se caracterizó por presentar, al igual que los últimos años, una baja pluviometría invernal que no excedió los 200 mm. Por esta razón, fue determinante asegurar el agua en nuestros estanques con ayuda de nuestros pozos y así poder llegar a cosecha con éxito. Luego en primavera, tuvimos 5 días con heladas de entre -3° y -4°C, que duraron sobre 4 horas. Este factor fue determinante para todas las variedades que ahí producimos y, en el caso del Sauvignon Blanc, significó una disminución en el número de brotes y, además, una brotación y floración dispares, lo que terminó por definir una baja carga frutal. El verano se puede caracterizar como "inusualmente" caluroso, con temperaturas altas de entre 25° y 26°C, pero registrando algunos peaks de 29°C. Esta zona presenta neblina matinal que se disipa al medio día y luego vuelve sobre las 17:00 horas, bajando nuevamente las temperaturas, ayudando así a la vid. Esta condición de amplitud térmica hace posible una madurez lenta, acorde a lo que nos gusta para efectos de conseguir aromas más potentes y sabores más concentrados. La vendimia comenzó 20 días antes que la cosecha pasada, lo que concuerda con la situación del país, en gran parte debido a las sostenidas y altas temperaturas de verano. Dado que Zapallar se encuentra cercano al mar, el efecto "calor" no nos afectó de sobremanera. La calidad general de la uva fue buena, lo que nos facilitó el trabajo en bodega, pudiendo procesarla de manera de obtener la máxima calidad de ellas.

**Viñedos:** Los viñedos destinados a producir nuestro Montes Outer Limits Sauvignon Blanc están ubicados específicamente a unos 7 km de la costa del balneario de Zapallar, siendo los únicos viñedos pertenecientes a la Denominación de Origen Zapallar, dentro de la zona más costera del Valle de Aconcagua. En esta zona se encuentran predominantemente suelos con altos contenidos de arcilla. Las viñas están plantadas con sistema de conducción de doble guyot, con diversas exposiciones y clones, dentro de los que destacan los franceses 242, 107 y el clon 1 americano. El clima estepario costero se diferencia por ser más seco que los otros climas costeros de Chile. Además, al ser uno de los sectores más angostos de la geografía chilena, recibe una influencia importante de la Cordillera de la Costa.

**Vinificación:** Las uvas son cosechadas a mano en bandejas de 12 kg a primera hora de la mañana, para lograr mantener la menor temperatura posible en las mismas. Además, se trasladan a nuestra bodega en contenedores refrigerados para asegurar que estas lleguen frescas a la bodega. Una vez allí, los racimos son cuidadosamente seleccionados previos a ser despallados. La uva ya desgranada se conduce hacia tanques de maceraciones frías (bajo 10°C), donde permanecerá entre 12 a 24 horas, tiempo en el cual logramos una óptima extracción de los componentes aromáticos de las pieles. Pasado este tiempo, se separa el jugo de la fase sólida y se trasiega hacia un estanque de decantación estática, en donde después de 24 horas el jugo es desbarrado hacia su tanque definitivo, dejando atrás partículas sólidas de mayor tamaño.

El jugo ya limpio es inoculado con levaduras comerciales del género *Cerevisiae* para realizar la fermentación alcohólica, la cual se prolonga por alrededor de 30 días, con temperaturas de entre 10° y 12°C (50°-54°F) para mantener cinéticas fermentativas muy controladas. Una vez terminada la fermentación, el 100% del vino es sulfitado para detener completamente la actividad de las levaduras y proteger al vino de las oxidaciones. Luego de que los componentes de mezcla están definidos, el vino es mantenido con sus lías por 6 a 8 meses. La preparación del vino para embotellado comienza con la estabilización proteica, mediante uso de bajas dosis de bentonitas, y luego estabilización estática en frío, la cual permite precipitar el exceso de cristales de tartárico. Antes del llenado de botella el vino es filtrado mediante membranas estériles para asegurar una larga y sana vida en botella.

#### Análisis Básico

Alcohol _____	13,5°
pH _____	3,30
Acidez Total (H2SO4) _____	3,98 g/lit.
Acidez Volátil (C2H4O2) _____	0,36 g/lit.
Azúcar Residual _____	4,26 g/lit.
SO2 Libre _____	28 mg/lit.

MONTES®  
*Outer Limits*®  
MONTES BEYOND FRONTIERS



**Ficha Técnica**

**Denominación de Origen:** Valle de Aconcagua.

**Selección de Clones:** Clones 1, 242 y 107.

**Rendimiento del Viñedo:** 6 ton/ha.

**Filtración:** Por cartucho (membrana) estéril.

**Variedad de Uva:** Sauvignon Blanc 100%.

**Guarda en Barrica:** No tiene.

**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:** 9° a 11°C (48°–52°F).

**Decantación:** No requiere.

**Maridajes:** Ostras (borde negro), erizos al matico, mariscos en general con y sin yodo, ceviche de salmón, carpachos, bruschetta de queso de cabra.