

Montelìg 2002

D.O. Calchagua, Chile

| | |
|-----------------------------------|---|
| Tipo | Vino rosso |
| Vitigni | Cabernet Sauvignon 80% Petit Verdot 15% Carmenère 5% |
| Classificazione | Denominazione di origine "Valle de Colchagua, Cile" |
| Produzione | 7.050 bottiglie |
| Produttività per ettaro | 5,5 t; 1,2 Kg per vite |
| Altitudine | 500 metri sul livello del mare |
| Sistema di allevamento della vite | Doppio guyot |
| Densità | 4565 per ettaro |
| Data della vendemmia | Fra il 6 e l'8 maggio 2002 |
| Vinificazione | La doppia pigiatura e la diraspatura sono seguite da 28 giorni di macerazione a freddo pre-fermentativa. La fermentazione è seguita da 10 giorni di macerazione post-fermentativa e da 12 mesi di invecchiamento in botte (botti 100% francesi). |
| Fermentazione | In vasche da 100 Hl in acciaio inossidabile |
| Invecchiamento | 12 mesi in botti di Bordeaux da 225 Hl |
| Imbottigliamento | Maggio 2003 |
| Gradazione alcolica (volume) | 14% |
| Acidità | 3,38 grammi/litro (solforico) |
| PH | 3.43 |
| Colore | Rosso rubino |
| Aroma e bouquet | Intenso, persistente e con una buona complessità. All'inizio, prima di far roteare il vino, si avvertono i profumi di frutti di bosco, in particolare lamponi e cassis. Dopo aver fatto roteare il vino si avvertono sottili accenni di menta e boldo inframmezzati da piacevoli suggestioni di olive verdi, pinoli, pepe nero, cioccolato fondente e tartufo. Questi aromi si fondono armoniosamente e magnificamente portando alla gran complessità ed eleganza del vino. |
| Gusto | Un inizio vellutato denota la gran concentrazione di aromi e un carattere ricco di gusto e complesso. Al palato è consistente, con un buon corpo, armonioso e con una nota finale ampia, fresca ed elegante. |
| Temperatura di servizio | 18-20°C |
| Conservazione | Minimo dieci anni. |



Viña von Siebenthal