

Montgras, Intriga, Cabernet Sauvignon 2021, D.O Valle del Maipo.

90% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot, al mejor estilo Bordolés.

Un vino que esta super intenso, tánico, increíble, va a suavizarse y volverse más elegante, puede disfrutarse ahora pero va a mejorar en los próximos 4 años, mi recomendación es esperarlo para finales de 2025. Y recomiendo que lo decanten para antes de tomarlo.

Montgras es una bodega muy cercana a Santiago de Chile, realmente el turismo hace parte de su línea de negocio, y de hecho los viñedos están solamente a 35 km de la ciudad, en un pueblo que se llama linderos, en el Alto Maipo. Un lugar especialmente fresco por las brisas del alto con influencias del río Maipo. El Valle del Maipo es un lugar bastante especial dentro de lo que es Chile, se habla de un clima mediterráneo dentro de Chile, con inviernos muy fuertes, que llegan a veces a tener temperaturas de cero grados, pero veranos no tan calientes y sobre todo prolongados, con mucha sequía, esto es lo que hace mágico al valle, perfecto para uvas de maduración muy lentas como el Carmenere y el Cabernet Sauvignon.

Los suelos aluviales y pobres ayudan a que las raíces sean profundas y que la humedad se mantenga a profundidad, logrando que las raíces tengan mucho contacto con las piedras, la verdad suena muy técnico, pero todo se resume en que la producción es limitada por la fertilidad del suelo y entre menos uvas produce la planta, más concentración vamos a tener en aromas y sabores, logrando una uva de mucha calidad y bien tratada muy sana.

Una vez tenemos estas características solo se trata de tratar de la mejor manera posible la uva para llegar a los mejores resultados, en este caso el enólogo prefirió hacer dos semanas de maceraciones en frío, fermentación a una temperatura muy baja y otras dos semanas de maceraciones post fermentativas. Otra vez con lo técnico, pero esto solo lo puedo hacer cuando tengo una uva tremendamente concentrada y sana, al final del día esto se transmite al vino en cuerpo, intensidad de aromas y sabores, taninos y alcohol.

Al final de todo este proceso, tenemos un Cabernet muy concentrado de cuerpo alto y taninos que nos van a ayudar a guardar este vino un buen tiempo, y no solo guardar sino que va a mejorar a corto plazo.

Van a encontrar en este vino una longitud en boca que vale la pena notar y la tipicidad del Cabernet Sauvignon Chileno, lleno de frutas negras, pimienta recién molida y pimentones verdes tendiendo a mentol, complejo y también con las notas de la guarda en barrica que tiene.

Es difícil pensar en una comida que sea diferente a un lomo al trapo con este vino, un trozo de carne a la parrilla, intenso, con grasa y unas papas que lo acompañen con una buena mayonesa o mantequilla. De hecho una salsa de mostaza puede ser muy interesante.

Este vino requiere una historia larga, un tiempo largo, una trilogía impresionante de ficción que alguna vez escuchas que era como Harry Potter escrito por Tim Burton y dirigido por Quentin Tarantino, “The Scholomance Series” de Naomi Novik, el primer libro, “A Deadly Education”. Sin spoilers pero es sumergirse en Hogwarts oscuro, maligno y lleno de imágenes impresionantes. Si son amantes de la ciencia ficción este libro los va a sorprender.