



MONTGRAS®

QUATRO

2007

Quatro cepas extraordinarias componen este vino tinto singular y distintivo. Es el resultado de una rigurosa mezcla envejecida en barricas de roble que muestra el balance de la riqueza de la fruta y suaves taninos además de las verdaderas características de este año cosecha.



Premios

- 5 Estrellas – Excepcional (Restaurant Wine, Febrero, 2009, U.S.A.)
- 89+ Puntos (Wine Advocate, octubre 2008, U.S.A.)
- Medalla de Oro (Concours Mondial De Bruxelles Chile 2008)
- Medalla de Plata (International Wine & Spirit Competition 2008, U.K.)
- 87 Puntos – Guía de Compras (Wine Enthusiast, noviembre 2008)
- Medalla de Oro & Mejor Vino Chileno (Japan Wine Challenge 2008, Japón)
- Altamente Recomendado (Miami Herald, Junio 2008, U.S.A.)

Descripción

- Apariencia** : Rojo rubí profundo con notas violetas.
- Aromas** : Fruta negra madura como ciruelas e higos secos, berries, arándanos, ciruela negra y casis. Luego aparece algo de chocolate y pimienta negra. Todo esta elegancia, fundida con aromas de envejecimiento en barrica da esas notas de vainilla y tostado, que podemos sentir en nariz, pero más aún en el final de boca.
- Sabores** : Es un vino elegante, pero con potencia. Al entrar en la boca, se pueden sentir taninos dulces, suaves y redondos, pero ya en la boca media percibimos su peso y potencia, mostrándose como un vino de buena estructura. Hacia el final de boca, donde aún se puede recordar la fruta negra, deja sentir un poco más y en forma menos tímida su paso por roble francés. Persistencia agradable, que nos invita a seguir disfrutando de Quatro. En botella evolucionará favorablemente.
- Composición Varietal** : 30% Cabernet Sauvignon
30% Malbec
25% Carmenère
15% Syrah
- Denominación de Origen** : Valle de Colchagua
- Viñedos** : Valle de Colchagua y Maipo
- Sistema de Conducción** : Espaldera vertical
- Tipo de Suelo** : Cabernet Sauvignon & Carmenère: suelos aluviales.
Malbec: arcilla. Syrah: granítico y volcánico
- Edad de Viñedos** : 7 - 9 años

Proceso de Vinificación

- Fecha de Cosecha** : Cabernet Sauvignon: 20 – 25 de abril y 7 de mayo. Malbec: 19 de abril.
Carmenère: 12 de mayo y el Syrah: 22 de abril de 2007.
- Maceración en Frío** : 4 días
- Levadura** : EC 1118
- Temperatura de Fermentación** : 28° - 30° C / 82° - 86° F
- Remontajes** : Remontajes suaves y delestages
- Maceración Total** : 21 días
- Filtrado** : Suave por placa

Proceso de Guarda

- Mezcla en Contacto con Madera** : 70%
- Tiempo en Barrica** : 12 meses
- Tipo de Barrica** : 90% francesa,
10% americana
- Edad de Barrica** : 82% nueva
18% segundo uso
- Potencial de Guarda** : 4 – 5 años, se recomienda beber en 3 años, en su mayor potencial.

Análisis

- Alcohol** : 14,5 %
- Azúcar Residual** : 3,17 gr/lt
- Acidez Total** : 5,79 gr/lt (como ácido tartárico)
- PH** : 3,50
- Cajas Producidas** : 14.500

Copa : Riedel

Sugerencias del Servicio

Temperatura : 17° - 19° C / 61° - 64° F

Comentarios del Enólogo

Las uvas de este vino vienen de viñedos balanceados de un carácter único y especial. La cosecha 2007 fue un buen año para el Syrah de Colchagua, entregando al Quatro notas a moras, frutas rojas, taninos suaves y gran color. Por otro lado, el Cabernet Sauvignon manda con sus aromas y estructura, pero amable y elegantemente permite al Malbec mostrar sus taninos suaves. Finalmente, el Carmenère del Valle de Maipo no se queda atrás, adornando la estructura, profundidad y color del vino.

Santiago Margozzini

Colchagua: Región Vitivinícola del Año 2005 * Wine Enthusiast * www.montgras.cl