



MONTGRAS®

QUATRO

2011

“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 entre la riqueza de la fruta y los suaves taninos, además de las verdaderas características de este particular año cosecha.

Premios

90 Pts. (Guía Descorchados 2013 por Patricio Tapia, Octubre 2012, Chile)



Descripción

| | |
|-------------------------------|---|
| Color | : Rojo rubí profundo con notas púrpuras. |
| Aromas | : Varias capas de aromas se mueven entre las guindas y grosellas maduras, hierbas y flores, todo enmarcado en cedro y tostado de la roble de guarda. |
| Sabor | : Bien enfocado en un centro vibrante de guinda negra y moras maduras. Una completa colección de sabores que son profundos, suaves, ricos y concentrados seguidos de un largo, intenso y persistente final. |
| Composición varietal | : 40% Cabernet Sauvignon, 35% Carmenère, 15% Malbec & 10% Syrah |
| Denominación de Origen | : 85% Valle de Colchagua y 15% valle del Maipo. |
| Viñedos | : MontGras, Fundo San José en Colchagua; Intriga, Maipo. |
| Sistema de Conducción | : Lira y espaldera tradicional. |
| Tipo de suelo | : Arcilla y suelos aluviales pedregosos. |
| Edad de los viñedos | : 18 años en promedio. |

Proceso de Vinificación

| | |
|------------------------------------|---|
| Fecha de cosecha | : Toda la fruta fue cosechada a mano de viñedos seleccionados. El Malbec entre el 14 y 18 de Abril; el Syrah el 18 y 19 de Abril; el Cabernet Sauvignon entre el 3 y 5 de Mayo y finalmente, el Carmenère, el 18 de Mayo de 2011. |
| Maceración en frío | : 3 días. |
| Levadura | : PDM |
| Temperatura de Fermentación | : Entre 28° y 31° C / 82° y 88° F. |
| Remontajes | : 3 al día, 2 minutos por tonelada. |
| Maceración Total | : 21 días. |

Proceso de Guarda

| | |
|--------------------------------------|--------------------------------|
| Porcentaje del vino en madera | : 100%. |
| Tiempo en Barrica | : 10 meses. |
| Tipo de Barrica | : 70% Francesa, 30% Americana. |
| Edad de la madera | : 30% nueva. |
| Potencial de guarda | : 5 años. |

Análisis

| | |
|-------------------------|-------------------------------------|
| Alcohol | : 14.1%. |
| Azúcar Residual | : 1.73 gr/lt. |
| Acidez Total | : 4,6 gr/lt. (como ácido tartárico) |
| pH | : 3.6 |
| Cajas Producidas | : 30.000 |

Sugerencias de Servicio

| | | | |
|-------------|----------|--------------------|-----------------------------|
| Copa | : Riedel | Temperatura | : 17° - 19° C / 61° - 64° F |
|-------------|----------|--------------------|-----------------------------|

Colchagua: Región Vitivinícola del Año 2005 * Wine Enthusiast

www.montgras.cl

