



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

