



# MONTGRAS.

## QUATRO

2014

*Cuatro cepas extraordinarias - Cabernet Sauvignon, Syrah, Carmenère and Malbec - componen este vino de carácter sin igual. Quatro es un vino que año a año muestra un lienzo de nuevos sabores, aromas y sensaciones.*

### FICHA TÉCNICA

**Composición Varietal:**

50% Cabernet Sauvignon, 20% Carmenère, 20% Syrah y 10% Malbec.

**Denominación de Origen:**

Valle de Colchagua

**Viñedos:**

Campos San José y Ninquén en Colchagua, Intriga en Maipo.

**Año de Plantación:**

1993

**Sistema de Conducción:**

Espaldera tradicional y GDC

**Sistema de Riego:**

Goteo

**Rendimiento por hectárea:**

Cabernet Sauvignon	: 7,500 kg
Carmenère	: 8,000 kg
Syrah	: 11,000 kg
Malbec	: 7,800 kg

**Cosecha:** Las uvas fueron cosechadas y seleccionadas a mano. El Cabernet Sauvignon entre el 14 y el 22 de abril; Syrah el 20 de abril, Carmenère el 15 de mayo y Malbec el 28 de mayo, 2014.

**Proceso de Vinificación:**

Levadura PDM, temperatura de fermentación entre 28° - 30° C / 82° - 86° F

**Proceso de Guarda:**

100% del vino se almacenó en tanques de acero inoxidable. El 50% tuvo contacto con barrica de roble - 90% francesa, 10% americana - durante 5 meses.

**Potencial de Guarda:**

Puede ser disfrutado inmediatamente o guardado en bodega por 8 años.

**T° de Servicio:**

16° - 18° C / 61° - 64° F

**Recomendación de Guarda:** Botellas en posición horizontal, con el vino en contacto con el corcho, en un lugar fresco, seco y oscuro a no más de 15° C / 59° F.

### RECONOCIMIENTOS

- 90 Pts. – Guía Descorchados 2016 - Patricio Tapia, Chile
- Medalla de Oro - Mudus Vini 2016, Alemania

### ANÁLISIS

Alcohol	: 14%
Azúcar Residual	: 1.7 g/l
Acidez Volátil	: 0.61 g/l
Acidez Total	: 5.02 g/l
pH	: 3.79
Cajas Producidas	: 33,000

### Comentarios del Enólogo

Rojo rubí profundo con notas púrpuras.

La nariz es invadida por toneladas de moras, complementado con toques de especies, cedro y vainilla por la guarda en barrica. Muchos sabores a fruta negra.

Cargado con taninos maduros y dulces que le dan potencia, balance y una larga persistencia a este vino.

- Santiago Margozzini

### Maridaje:

Carnes rojas a la parrilla, pechuga de pato, pastas con salsas cremosas.

