



MONTGRAS®

Limited Edition

Cabernet Sauvignon 2015



FICHA TÉCNICA

Composición Varietal:

70 % Cabernet Sauvignon
15 % Carmenere
15 % Syrah

Clones:

Cabernet Sauvignon: Selección Masal
Carmenere: Selección Masal
Syrah: Clon 99

Denominación de Origen:

Valle de Colchagua

Viñedos:

Las uvas del Cabernet Sauvignon y Carmenere vienen del fundo San José, mientras que el Syrah viene del viñedo de montaña de Ninquén.

Cuarteles:

Cabernet Sauvignon: Cuartel 108
Carmenere : Cuartel 130
Syrah : Cuartel 183

Año de Plantación:

Cabernet Sauvignon: 1993
Carmenere : 1996
Syrah : 2010

Sistema de Conducción:

Cabernet Sauvignon: Lira
Carmenere : GDC
Syrah : Espaldera Tradicional

Sistema de Irrigación: Goteo

Rendimientos por Hectárea:

Cabernet Sauvignon: 7 ton
Carmenere : 7.5 ton
Syrah : 9 ton

TERROIR

Clima: Mediterraneo, con días cálidos y noches frescas.

Promedio de la Suma de Calor: 1980 días grados

Lluvia Anual (2014 – 2015): 550 mm

Promedio Histórico de Lluvia: 600 mm

ANÁLISIS

Alcohol : 14.0%
Azúcar residual : 2.4g/l
Acidez Volátil : 0.65 g/l
Acidez Total : 5.6 g/l
pH : 3.63
Cajas Producidas : 3.000

Comentarios del Enólogo

Nada mejor que celebrar nuestro Aniversario N°25 con una mezcla de 3 variedades que expresan Colchagua – el valle donde MontGras se estableció primero – tan bien.

El Cabernet Sauvignon le da el poder y la estructura; el Syrah llena el paladar medio y el Carmenere suaviza la textura. ¡Una gran combinación! Disfruta con la familia y amigos.

Santiago Margozzini



MONTGRAS®

Limited Edition

Cabernet Sauvignon 2015

GEOLOGÍA

Tipo de Suelo : Arcilla

Orientación : Norte - Sur

Altitud del Viñedo: Cabernet Sauvignon y Carmenere están a 200 msnm, y el Syrah a 300 msnm.

COSECHA

Cosechadas a mano y seleccionadas el 2015:

Cabernet Sauvignon: 7 - 8 de Mayo

Carmenere : 27 de Mayo

Syrah : 17 de Abril

PROCESO DE VINIFICACIÓN

Los racimos fueron despalillados y macerados en frío por 96 horas. Luego levadura PDM seleccionada fue inoculada para fermentar a una temperatura máxima de 28° - 30° C / 82° - 84° F.

PROCESO DE GUARDA

100% fue envejecido en barricas francesas durante 13 meses.

PROCESO DE EMBOTELLACIÓN Y FILTRADO

Previo a envasar el vino fue filtrado por 20 micras.

POTENCIAL DE GUARDA

Para nuestro Enólogo, el vino está listo para ser disfrutado al momento de abrir la botella. Sin embargo, ganará redondez, suavidad y complejidad si es guardado por 2 a 3 años, especialmente para aquellos paladares que buscan elegancia y texturas más sedosas. Puede ser conservado hasta por 8 años.

SERVICIO

T° de Servicio: 16° - 18° C / 61° - 64° F

Maridaje: Pato, cordero, cerdo o vacuno, carnes bien infiltradas, quesos maduros, y cualquier plato con una salsa cremosa, pesada.

Recomendaciones de Guarda: Dejar 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.

REPORTE DE VENDIMIA

2015 fue un año desafiante y difícil.

Tuvimos rendimientos naturales superiores, seguidos por una alta presión de oídio en Primavera y altas temperaturas en la última etapa del período de maduración.

Los Viticultores y Enólogos tuvieron que estar encima de los viñedos, mucho más que lo usual, especialmente durante la vendimia para cosechar las uvas en el momento correcto, resguardando el frescor y la acidez.

Agradecidamente, al final tuvimos un buen año, que también vino con un montón de dulzor.

¡Felicitaciones para nuestro equipo de Viticultores!