



MONTGRAS.

QUATRO

2015

Cuatro cepas blancas extraordinarias - Chardonnay, Viognier, Semillón y Sauvignon Blanc - 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 :

35% Chardonnay , 35% Viognier, 15% Semillon y 15% Sauvignon Blanc

Denominación de Origen:

Colchagua

Viñedos:

MontGras, Colchagua & Amaral, Leyda

Sistema de Conducción:

Espaldera tradicional

Sistema de Riego:

Goteo

Rendimiento por hectárea:

8 – 10 Toneladas

Cosecha:

Entre comienzos de marzo y fines de abril.

Proceso de Vinificación:

Prensado con selección de jugos. Clarificación de mosto a bajas temperaturas. Fermentación controlada a 16° - 17° C / 61° - 63° F, con una mezcla en acero inoxidable y barrica. Clarificación y filtración suave antes de embotellar.

Proceso de Guarda:

25% Envejecido en barrica.

Potencial de Guarda:

Puede ser disfrutado inmediatamente o guardado en bodega por 3 años.

T° de Servicio:

Entre 10° y 12° C / 50° y 54° F

Maridaje: Es un acompañante ideal para sabrosos platos de pescados, langosta y ostiones (vieiras).

Recomendaciones 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. & Entre Mejores Mezclas Blancas - Guía Descorchados 2016 - Patricio Tapia, Chile

ANÁLISIS

Alcohol	: 14%
Azúcar Residual	: 1.6 g/l
Acidez Volátil	: 0.34 g/l
Acidez Total	: 5.9 g/l
pH	: 3.2
Cajas Producidas	: 5,000

Comentarios del Enólogo

Quatro es el resultado de una mezcla que muestra el equilibrio óptimo entre fruta madura, frescor y acidez, junto con las características de la cosecha.

Brillante y claro, tiene aromas a acacia, piña y melocotón. Exude fruta madura, especialmente a chirimoya junto con notas florales.

Tiene una textura cremosa y una acidez fresca y atractiva.

- Santiago Margozzini