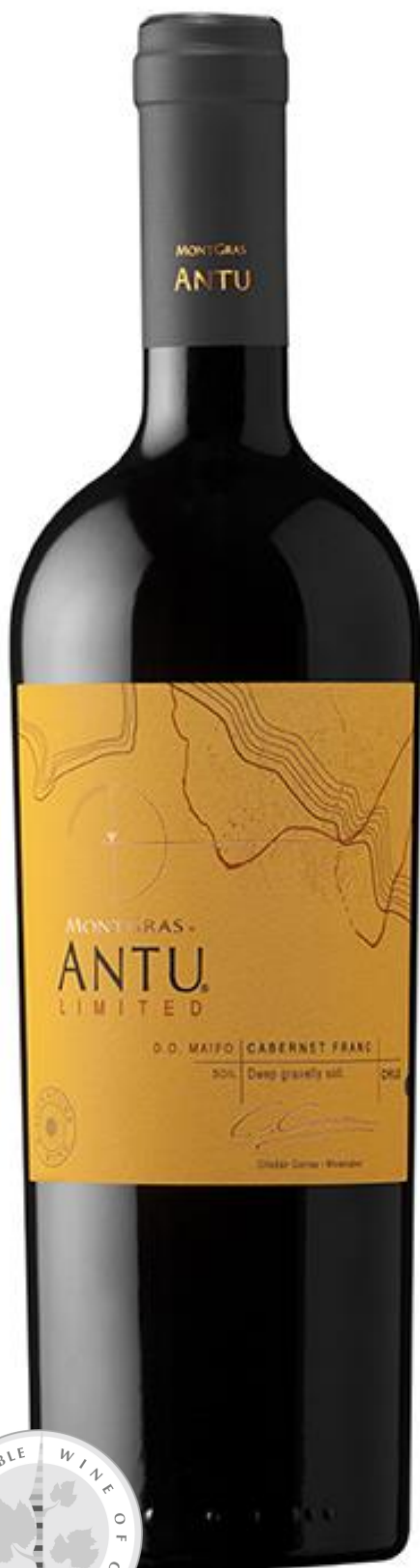


## Cabernet Franc / 2016

D.O. Valle del Maipo



### INFORMACIÓN TÉCNICA

Enólogo	: Cristián Correa	Alcohol	: 14.0%
Cepas:	: 100% Cabernet Franc	Azúcar Residual	: 2.86 g/l
Cosecha	: A principios de abril	Acidez Total	: 4.64 g/l
Producción	: 500 cajas (9L)	pH	: 3.69

### VINIFICACIÓN

Posterior a una selección manual en el viñedo, las uvas fueron transportadas a la bodega y despalilladas para posteriormente realizar una fermentación de manera tradicional en tanques de acero inoxidable con temperaturas controladas sin superar los 28°C. Posteriormente el vino realizó una maceración post fermentativa a 22-24°C, buscando aumentar el volumen al paladar, completando así una maceración total de 20-25 días.

### GUARDA

Una vez terminada su fermentación maloláctica, el 100% del vino fue a guarda en barricas francesas de 228 lts y fudres de 2.000 lts durante 14 meses aproximadamente.

### ENVASADO

El vino fue embotellado sin clarificar, estabilizado naturalmente y solo con una filtración de 20 micras antes de embotellar.

### POTENCIAL DE GUARDA

Puede ser disfrutado inmediatamente o guardado en bodega por 7 años.

### NOTAS DE CATA

De profundo color rojo rubí, en nariz es maduro y fresco con algunos toques herbáceos que se acompañan muy bien a la fruta que marca su expresión varietal. En boca es tenso y austero, con taninos suaves y elegante textura.

### MARIDAJE

Vino ideal para acompañar carnes magras, así como también aves de caza y algunas pastas.



Vinos sustentables  
de Chile



[www.montgras.cl](http://www.montgras.cl)



## VIÑEDO

Proveniente de viñedos plantados en Alto Maipo, a los pies de la majestuosa Cordillera de Los Andes en orientación Norte – Sur a 450 msnm.

## CLIMA

De clima mediterráneo, con una gran amplitud térmica entre el día y la noche. La Cordillera de los Andes tiene su mayor influencia, teniendo un largo período de ausencia de lluvias y un marcado invierno con temperaturas más extremas que alcanzan los cero grados Celcius.

## SUELO

Son muy profundos, de suelos ancestrales aluviales con arcilla en la superficie y una mezcla de arena con piedras en el subsuelo. Este tipo de suelos viene de la descomposición de la Cordillera de los Andes que fue formando distintos tipo de terrazas de acuerdo a la cercanía de la Cordillera.

## TEMPORADA Y COSECHA

La vendimia 2016 se caracterizo por ser más fresca que la anterior, logrando obtener una particular elegancia y mayor frescor en general de los vinos. Si bien todos sabemos de que no fue una vendimia fácil dado las fuertes lluvias que se dejaron hacer a mediados de abril, logramos un excelente Cabernet Franc dado que fue cosechado previo al diluvio, con fruta sana y de gran calidad.

