



# MONTGRAS<sup>®</sup>

## ESTATE

## 2016 Carmenère



### FICHA TÉCNICA

**Composición Varietal:**  
Carmenère : 85%  
Merlot : 15%

**Clon:**  
Selección masal

**Denominación de Origen:**  
Valle Central

**Sistema de Conducción:**  
Espaldera tradicional, lira y GDC

**Sistema de Riego:**  
Goteo

**Rendimiento por hectárea:**  
15,000 kg

**Cosecha:**  
Las uvas fueron seleccionadas y cosechadas entre el 27 de abril y el 2 de mayo, 2016.

**Proceso de Vinificación:**  
Levadura PDM, temperatura de fermentación entre 28° - 30° C / 82° - 86° F.

**Proceso de Guarda:**  
90% del vino se almacenó en tanques de acero inoxidable y el 10% tuvo contacto con madera durante 3 meses.

**Potencial de Guarda:**  
Puede ser disfrutado inmediatamente o guardado hasta 6 años.

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

**Maridaje:**  
Va muy bien con pescados grasos como el salmón o el mero. También queda bien con cerdo y mollejas.

### ANÁLISIS

**Alcohol** : 13%  
**Azúcar Residual** : 2.5 g/l  
**Acidez Volátil** : 0.61 g/l  
**Acidez Total** : 5.02 g/l  
**pH** : 3.65  
**Cases Produced** : 33,000

### Comentarios del Enólogo

Es un gran vino teniendo en cuenta que provino de la cosecha más desafiante que he vivido en mi vida profesional.

Siendo la última variedad que cosechamos, absorbió todo el impacto de las lluvias de mediados de abril.

Muy buen esfuerzo de nuestro equipo ya que es imposible detectar el desastre climático en la copa.

Disfrútalo!

- Santiago Margozzini