



MONTGRAS[®]

ESTATE

2016 Merlot

FICHA TÉCNICA

Composición Varietal:
Merlot : 85%
Cabernet Sauvignon : 15%

Denominación de Origen:
Valle Central

Sistema de Conducción:
Espaldera tradicional, lira y GDC

Sistema de Riego:
Goteo

Rendimiento por hectárea:
14.500 kg

Cosecha:
Las uvas fueron seleccionadas y cosechadas entre el 24 y el 30 de marzo, 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 5 meses.

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

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

Maridaje:
Combina bien con pescados grasos como el salmón o corvina. También va bien con carne de cerdo o mollejas.

ANÁLISIS

Alcohol : 13%
Azúcar Residual : 4.30 g/l
Acidez Volátil : 0.62 g/l
Acidez Total : 4.92 g/l
pH : 3.65
Producción : 30.857

Comentarios del Enólogo

Colo rojo púrpura profundo. Aromas a ciruelas y moras maduras con toques de especias, enmarcados por un sutil cedro y vainilla.

En el paladar, este vino se siente redondo y jugoso, con una textura impresionante otorgadas por los taninos dulces y maduros.

De cuerpo medio, este vino perdura en el final con sus sabores a frutos rojos maduros.

- Santiago Margozzini

