



MONTGRAS®

ESTATE

2016 Rosé

FICHA TÉCNICA

Composición Varietal:
Zinfandel : 85%
Merlot : 15%

Denominación de Origen:
Valle Central

Viñedos:
MontGras, Campo San José

Año de Plantación:
1998

Sistema de Conducción:
Espaldera tradicional y Lira

Sistema de Riego:
Goteo

Rendimiento por hectárea:
15,500 kg

Cosecha:
Primera semana de marzo, 2016.

Proceso de Vinificación:
Maceración de 2 horas, jugo de muy baja turbidez a fermentar.
Fermentación lenta y a baja temperatura, entre 10° y 13° C / 50° y 55° F.

Proceso de Guarda:
Muy corto y sólo en acero inoxidable.

Potencial de Guarda:
Puede ser disfrutado inmediatamente o guardado por 2 años.

T° de Servicio:
10° - 11° C / 50° - 52° F.

Maridaje:
Aunque pueden ser disfrutados como refrescantes aperitivos, los vinos rosé son los más versátiles y amigables con las comidas.

Van perfecto con casi todo: brunch, picnics, aperitivos, asados e incluso comidas elegantes. Disfrute con ensaladas, pescados y mariscos frescos, sushi, comida china, queso de cabra y comidas con algo de picor.

ANÁLISIS

Alcohol : 12.4%
Azúcar Residual : 9.5 g/l
Acidez Volátil : 0.31 g/l
Acidez Total : 7.04 g/l
pH : 3.22
Cajas Producidas : 20,360

Comentarios del Enólogo

De color rosado claro, con aromas intensos de frutas rojas frescas como frambuesa y frutilla. Además, tiene notas de canela y anís.

En el paladar se siente fresco y chispeante, con una nota floral dulce balanceada por los nervios entregado por una acidez presente y agradable.

- Santiago Margozzini

