



# MONTGRAS. QUATRO

2016

*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:**  
46% Chardonnay, 25% Semillón,  
15% Sauvignon Blanc, 14% Viognier

**Denominación de Origen:**  
Valle de Colchagua

**Viñedos:**  
MontGras, Colchagua & Amaral, Leyda

**Sistema de Conducción:**  
Espaldera tradicional

**Sistema de Riego:**  
Goteo

**Cosecha:**  
El Semillón fue el primero en ser cosechado el 10 de Marzo, luego Chardonnay el 22 de Marzo, Sauvignon Blanc 2 de Abril y Viognier el 8 de Abril, 2016.

**Proceso de Vinificación:**  
Las uvas fueron prensadas con el racimo completo seleccionando los jugos. Se realizó clarificación del mosto a bajas temperaturas y una 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% del vino fue fermentado en barricas.

**Potencial de Guarda:**  
Puede ser disfrutado inmediatamente o guardado en botella 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 mariscos. Así como también acompaña muy bien aperitivos y ensaladas frescas.

## ANÁLISIS

**Alcohol** : 14.0 %  
**Azúcar Residual** : 1.8 g/l  
**Acidez Volátil** : 0.38 g/l  
**Acidez Total** : 5.85 g/l  
**pH** : 3.25

## 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 particulares de este año de cosecha.

Una agradable mezcla de diferentes aromas de frutas tales como piñas, melocotones y cítricos, enmarcados por una sutil y elegante nota del tostado por el roble.

Tiene una textura redonda y cremosa combinada con una acidez fresca, crujiente, con toques minerales.

Santiago Margozzini

