



MONTGRAS. QUATRO

2016

Cuatro cepas extraordinarias - Cabernet Sauvignon, Syrah, Carmenere y Malbec – 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:

50% Cabernet Sauvignon, 25% Syrah, 15% Carmenere, y 10% Malbec.

Denominación de Origen:

Valle de Colchagua

Viñedos:

San José y Ninquén en Colchagua, Intriga en Maipo.

Año de Plantación:

1993

Sistema de Conducción:

Espaldera tradicional y GDC

Sistema de Riego:

Goteo

Cosecha:

Las uvas fueron cosechadas y seleccionadas a mano. El Cabernet Sauvignon entre el 20 y el 26 de abril; el Syrah el 25 de abril; el Malbec el 29 de abril y el Carmenere el 3 de mayo de 2016.

Proceso de Vinificación:

Los racimos fueron despalillados para fermentar con levadura seleccionada PDM a una temperatura máxima de 28° - 30° C / 82° - 86° F. La fermentación maloláctica fue natural en estanques de acero inoxidable para luego ir una parte del vino a envejecimiento.

Proceso de Guarda:

80% del vino estuvo en barricas de roble francés durante 8 meses.

Potencial de Guarda:

Puede ser disfrutado inmediatamente o guardado en botella por 8 años.

T° de Servicio:

16° - 18° C / 61° - 64° F

Maridaje: Carnes rojas a la parrilla, pechuga de pato y pastas con salsas cremosas.

ANÁLISIS

| | |
|-----------------|------------|
| Alcohol | : 14.0% |
| Azúcar Residual | : 2.5 g/l |
| Acidez Volátil | : 0.68 g/l |
| Acidez Total | : 4.8 g/l |
| pH | : 3.62 |

Comentarios del Enólogo

Rojo rubí profundo. Aroma a fruta roja madura, combinado con algunas notas florales y especias que hacen a este vino único y especial en la nariz.

Jugoso, redondo y con muy buen agarre que le dan una textura encantadora. Tiene taninos ricos y maduros, a pesar de las dificultades presentadas en la cosecha.

Santiago Margozzini