



MONTGRAS.

R E S E R V A

2016 Cabernet Sauvignon-Syrah



FICHA TÉCNICA

Composición Varietal:
Cabernet Sauvignon : 55%
Syrah : 45%

Denominación de Origen:
Valle de Colchagua

Viñedos:
MontGras

Sistema de Conducción:
Espaldera tradicional, Lira y GDC

Sistema de Riego:
Goteo

Cosecha:
Las uvas del Syrah fueron cosechadas a mano entre el 15 y el 19 de abril, y el Cabernet Sauvignon entre el 22 y el 28 de abril, 2015.

Proceso de Vinificación:
Vinificación tradicional, con 3 remontajes por día, maceración en frío durante 24 horas entre 15 - 18° C / 59 - 64° F, levadura PDM. Maceración total 20 días.

Proceso de Guarda:
70% del vino tuvo contacto con madera durante 6 meses.

Potencial de Guarda:
Puede ser disfrutado inmediatamente o guardado en bodega por 7 años.

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

Maridaje:
Carnes rojas vetadas y quesos.

ANÁLISIS

Alcohol : 13,5 %
Residual Sugar : 3.09 g/l
Volatile Acidity : 0.61 g/l
Total Acidity : 4.81 g/l
pH : 3.63

Comentarios del Enólogo

Tiene un intenso y profundo color rojo, con algunos matices violetas. Es muy aromático, con muchos caracteres frutales mezclado con algunas notas de aceitunas negras y cedro.

En boca se siente firme y de gran cuerpo acompañado de frutos negros y cedro. Es muy rico en taninos, que le dan estructura junto a una elegante textura, y un largo y placentero final.

¡Te invito a disfrutarlo!

Santiago Margozzini