



MONTGRAS.

R E S E R V A



2016 Carmenerere

FICHA TÉCNICA

Composición Varietal:
85% Carmenerere y 15% Merlot

Denominación de Origen:
Valle de Colchagua

Viñedos:
MontGras

Sistema de Conducción:
Espaldera tradicional, Lira y GDC.

Sistema de Riego:
Goteo

Cosecha:
Las uvas fueron seleccionadas y cosechadas entre el 27 de abril y el 2 de mayo, 2016.

Proceso de Vinificación:
Los racimos fueron despalillados y luego inoculados con levadura seleccionada PDM, para fermentar a una temperatura máxima de 28° - 30° C / 82° - 86° F, con solo 3 remontajes diarios.

Proceso de Guarda:
75% tuvo contacto con madera durante 6 meses.

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

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

Maridaje:
Un excelente acompañante para pescados grasos como el salmón o corvina. También va muy bien con cerdo, mollejas y pastas. Y aunque no lo creas, también acompaña platos de curry muy bien.

ANÁLISIS

Alcohol	: 13.5%
Azúcar Residual	: 2.8 g/l
Acidez Volátil	: 0.73 g/l
Acidez Total	: 4.6 g/l
pH	: 3.65

Winemaker Comment

Rubí púrpura profundo. Ricos aromas a frutilla y frambuesa, con algunas notas de hierbas y especias.

En el paladar es un vino con nervio, jugoso y fresco. Es redondo con una textura envolvente junto con suaves notas del tostado de barricas que permanecen en el retrogusto de forma sutil y agradable.

¡Disfrútenlo!

Santiago Margozzini