



MONTGRAS

R E S E R V A

2016 Merlot

FICHA TÉCNICA

Composición Varietal:

Merlot : 85%
Carmenere : 15%

Denominación de Origen:

Valle de Colchagua

Viñedos:

MontGras, San José

Sistema de Conducción:

Espaldera tradicional

Sistema de Riego:

Goteo

Cosecha:

Las uvas fueron seleccionadas y cosechadas a mano durante las últimas semanas de Marzo.

Proceso de Vinificación:

Luego de despalillar los racimos se maceró en frío por 24 horas entre 15 - 18° C / 59 - 64° F. Luego fue inoculado con levadura seleccionada PDM, para fermentar con 3 remontajes por día, a una temperatura máxima de 28° - 30° C / 82° - 86° F.

Proceso de Guarda:

75% del vino estuvo en contacto con madera durante 6 meses.

Potencial de Guarda:

Puede ser disfrutado inmediatamente o guardado en bodega por 6 años.

T° de Servicio:

16° - 18° C / 61° - 64° F

Maridaje:

Acompaña bien las pastas, carnes con poca grasa, vegetales grillados, pescados con salsa cremosa, platos de arroz y quesos semi duros.

ANÁLISIS

Alcohol : 13.5%
Azúcar Residual : 2.63 g/l
Acidez Volátil : 0.87 g/l
Acidez Total : 4.71 g/l
pH : 3.61

Comentarios del Enólogo

De color rojo y púrpura, este vino muestra aromas con un centro especiado, combinado con notas a grosella negra y ciruela madura.

Es un vino jugoso, con taninos maduros que llenan el paladar. Toques de grosella negra madura combinado con una cremosa textura y tostados de barrica que entregan un aterciopelado y largo final.

¡Disfútelo ahora!

Santiago Margozzini

