



MONTGRAS

R E S E R V A

2016 Syrah

FICHA TÉCNICA

Composición Varietal:
100% Syrah

Denominación de Origen:
Valle de Colchagua

Viñedos:
San José, Cuartel 154, MontGras

Sistema de Conducción:
GDC

Sistema de Riego:
Goteo

Cosecha:
Las uvas fueron seleccionadas y cosechadas a mano durante los primeros días de mayo.

Proceso de Vinificación:
3 remontajes por día con maceración total de 25 días. Maceración en frío por 48 horas, levadura PDM. Fermentación entre 29° y 32° C / 84° y 89° F.

Proceso de Guarda:
75% del vino tuvo contacto con madera por 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, pastas y pescados grasos.

ANÁLISIS

Alcohol	: 13,0%
Azúcar Residual	: 2.38 g/L
Acidez Volátil	: 0,72
Acidez Total	: 4.41 g/L
pH	: 3.78

Notas de Cata

Brillante y profundo color rojo rubí. Densos y maduros aromas a moras, pimienta negra y algunas notas de vainilla dado su envejecimiento en roble.

Con un buen cuerpo, debido a la madurez y redondez de sus taninos, llena la boca con frutos de berries y un centro de elegante tostado.

Tiene un muy buen balance y una persistencia agradable.

¡Disfrútalo!

Santiago Margozzini

