



MONTGRAS®

ESTATE

2017 Cabernet Sauvignon

FICHA TÉCNICA

Composición Varietal:
100% Cabernet Sauvignon

Denominación de Origen:
Valle Central

Sistema de Conducción:
Espaldera tradicional

Sistema de Riego:
Goteo

Cosecha:
Las uvas fueron seleccionadas y cosechadas a mano durante las primeras semanas de abril.

Proceso de Vinificación:
Las uvas fueron despalilladas para fermentar con levadura seleccionada a una temperatura de fermentación máxima entre 28° - 30° C / 82° - 86° F.

Proceso de Guarda:
Solo un 10% tuvo contacto con madera durante 6 meses para preservar los caracteres frutales de la variedad.

Potencial de Guarda:
Puede ser disfrutado inmediatamente o guardado en bodega por 6 años.

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

Maridaje:
Va muy bien con carnes rojas en un rico asado con los amigos.

ANÁLISIS

Alcohol	: 13.0%
Azúcar Residual	: 2.40 g/l
Acidez Volátil	: 0.48 g/l
Acidez Total	: 4.39 g/l
pH	: 3.53

Notas de Cata

Tiene un color rojo rubí profundo e intenso. Con aromas a mora y ciruelas maduras, acompañadas con algunas notas de casis que se encuentran perfectamente mezcladas con toques de pimienta.

En boca es jugoso y balanceado, con un buen cuerpo y taninos redondos. Lleno de frutas negras maduras y algunas notas de grosellas, que dan como resultado un vino complejo y muy agradable de disfrutar.

