



MONTGRAS.

2017 Estate Carmenerere



FICHA TÉCNICA

Composición Varietal:
Carmenerere : 85%

Denominación de Origen:
Valle Central

Sistema de Conducción:
Espaldera tradicional, lira y GDC

Sistema de Riego:
Goteo

Cosecha:
Las uvas fueron seleccionadas y cosechadas durante las últimas semanas de abril.

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

Proceso de Guarda:
Solo un 10% tuvo contacto con madera durante 5 meses para preservar los caracteres frutales de la variedad.

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

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

Maridaje:
Va muy bien con comidas típicas chilenas como el pastel de choclo y empanadas. En general acompaña bien comidas especiadas.

ANÁLISIS

Alcohol : 13.0 %
Azúcar Residual : 2.96 g/l
Acidez Volátil : 0.41 g/l
Acidez Total : 4.48 g/l
pH : 3.47

Nota de Cata

Profundo e intenso color rojo violáceo. En nariz destacan las notas a frutos negros maduros con algunos toques de chocolate negro al final.

Con un cuerpo medio y bien balanceado. De taninos suaves y redondos, con sabores a cereza y leves notas a café que lo acomplejan y lo vuelven aún más interesante, con un largo y persistente final.