



MONTGRAS®

ESTATE

2017 Merlot

FICHA TÉCNICA

Composición Varietal:
Merlot : 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 la última semana de marzo y primera de abril.

Proceso de Vinificación:
Las uvas fueron despalilladas e inoculadas con levadura seleccionada para fermentar entre los 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:
Combina bien platos de pastas, así como platos con carnes blancas como el pollo, risottos y quesos suaves.

ANÁLISIS

Alcohol : 13.0 %
Azúcar Residual : 2.96 g/l
Acidez Volátil : 0.38 g/l
Acidez Total : 4.53 g/l
pH : 3.49

Notas de Cata

Brillante y límpido color rojo que es acompañado de agradables aromas de mora, ciruelas y especias.

En boca tiene una textura envolvente con un cuerpo medio y taninos redondos. Sabroso con frutas maduras que vuelven a sentirse y que persisten en el tiempo con un largo y agradable final.

