



MONTGRAS. QUATRO

2017

Quatro es una obra de arte, cada año cambia la composición de su mezcla y su etiqueta. Para esta edición Limitada, celebrando sus 20 años de existencia, el diseñador Mr. He Peng Fei de China, fue elegido con su obra llamada "Overlook the mountains"

FICHA TÉCNICA

Composición Varietal:

40% Chardonnay, 30% Semillón,
15% Sauvignon Blanc, 15% Viognier

Denominación de Origen:

Valle de Colchagua

Viñedos:

MontGras, Colchagua & Amaral, Leyda

Sistema de Conducción:

Espaldera tradicional

Sistema de Riego:

Goteo

Cosecha:

El Semillón fue el primero en ser cosechado las primeras semanas de Marzo, luego Chardonnay a fines de Marzo. Terminando los primeros días de Abril con la cosecha del Sauvignon Blanc y Viognier.

Proceso de Vinificación:

Todas las variedades fueron fermentadas separadamente, siendo prensadas con el racimo completo seleccionando los jugos. Se realizó clarificación del mosto a bajas temperaturas y una fermentación controlada a 16° - 17° C / 61° - 63° F, con una mezcla en acero inoxidable y barrica. Clarificación y filtración suave antes de embotellar.

Proceso de Guarda:

25% del vino fue fermentado en barricas para darle un mayor volumen y complejidad.

Potencial de Guarda:

Puede ser disfrutado inmediatamente o guardado en botella por 3 años.

T° de Servicio:

Entre 10° y 12° C / 50° y 54° F

Maridaje: Acompaña muy bien sabrosos platos de pescados y preparaciones de mariscos con un mayor contenido graso, como chupes y pastas.

ANÁLISIS

Alcohol : 14.0 %

Azúcar Residual : 1.8 g/l

Acidez Volátil : 0.32 g/l

Acidez Total : 5.5 g/l

pH : 3.4

Comentarios del Enólogo

Quatro es un ensamblaje que logra un óptimo equilibrio entre la fruta madura, frescor y acidez.

De un color amarillo brillante y límpido. Tiene agradables aromas cítricos que combinan perfectamente con las notas frutales más tropicales que le aportan el chardonnay y semillón.

En boca es goloso y redondo, con una estructura cremosa que combina perfectamente con la acidez natural y crujiente que este posee.

¡Te invito a disfrutarlo!

Santiago Margozzini

