



MONTGRAS.

R E S E R V A

2017 Cabernet Sauvignon-Syrah



FICHA TÉCNICA

Composición Varietal:
Cabernet Sauvignon : 55%
Syrah : 45%

Denominación de Origen:
Valle de Colchagua

Viñedos:
MontGras

Sistema de Conducción:
Espaldera tradicional, Lira y GDC

Sistema de Riego:
Goteo

Cosecha:
Las uvas del Syrah fueron cosechadas a fines de mayo, y el Cabernet Sauvignon durante las primeras semanas de abril.

Proceso de Vinificación:
Las uvas fueron despalilladas para luego ser maceradas en frío durante 24 horas aprox. Fermentado con levadura seleccionada y con una maceración total de 20 días.

Proceso de Guarda:
75% del vino tuvo contacto con madera durante 5 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:
Acompaña muy bien las carnes rojas vetadas y diferentes tipos de quesos.

ANÁLISIS

Alcohol : 13,5 %
Residual Sugar : 3.84 g/l
Volatile Acidity : 0.57 g/l
Total Acidity : 6.08 g/l
pH : 3.54

Comentarios del Enólogo

De un límpido y profundo color rojo. Con una gran intensidad aromática caracterizada por frutos rojos maduros y algunas notas al final de aceitunas negras.

Tiene una muy buena estructura en boca, con taninos firmes y redondos. Destacándose ciruelas maduras y moras que se acompañan de sutiles notas en el retrogusto de café provenientes de la guarda. Con un largo y elegante final, que sin duda te seducirá.

¡Te invito a disfrutarlo!

Santiago Margozzini