



MONTGRAS.

R E S E R V A



2017 Carmenere

FICHA TÉCNICA

Composición Varietal:
85% Carmenere y 15% Merlot

Denominación de Origen:
Valle de Colchagua

Viñedos:
MontGras

Sistema de Conducción:
Espaldera tradicional, Lira y GDC.

Sistema de Riego:
Goteo

Cosecha:
Las uvas fueron seleccionadas y cosechadas a mando desde el 06 de abril en adelante.

Proceso de Vinificación:
Los racimos fueron despalillados y luego inoculados con levadura seleccionada Y fermentar a una temperatura máxima de 28° - 30° C / 82° - 86° F, con solo 3 remontajes diarios.

Proceso de Guarda:
80% tuvo contacto con madera durante 5 meses.

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

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

Maridaje:
Funciona muy bien con comidas especiadas como el estilo Hindú y Mexicano.
También es excelente con algunos tipos de pasta o platos de cerdo con salsas agridulces y vegetales asados.

ANÁLISIS

Alcohol	: 13.5%
Azúcar Residual	: 2.96 g/l
Acidez Volátil	: 0.71 g/l
Acidez Total	: 5.45 g/l
pH	: 3.62

Comentarios del Enólogo

Intenso y profundo color púrpura. Aromas a frutas negras maduras y dulces como moras, mezcladas con algunas notas especiadas de pimienta negra.

Con un buen volumen en boca, de taninos redondos y una suave textura. Destacan las frutas negras perfectamente equilibradas con algunas notas del envejecimiento de manera muy sutil y un largo final.

¡Tienes que probarlo!

Santiago Margozzini