



# MONTGRAS

R E S E R V A

## 2017 Syrah

### FICHA TÉCNICA

**Composición Varietal:**  
100% Syrah

**Denominación de Origen:**  
Valle de Colchagua

**Viñedos:**  
San José, Cuartel 154, MontGras

**Sistema de Conducción:**  
GDC

**Sistema de Riego:**  
Goteo

**Cosecha:**  
Las uvas fueron seleccionadas y cosechadas a mano, durante las últimas semanas de abril.

**Proceso de Vinificación:**  
3 remontajes por día con maceración total de 25 días. Maceración en frío por 48 horas, levadura seleccionada. Fermentación entre 29° y 32° C / 84° y 89° F.

**Proceso de Guarda:**  
70% del vino tuvo contacto con madera durante 6 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:**  
Carnes rojas vetadas, cordero, embutidos y pescados grasos.

### ANÁLISIS

<b>Alcohol</b>	: 14,0%
<b>Azúcar Residual</b>	: 2.70 g/L
<b>Acidez Volátil</b>	: 0,65
<b>Acidez Total</b>	: 4.73 g/L
<b>pH</b>	: 3.61

### Notas de Cata

Límpido y brillante color rojo rubí. Lleno de intensos aromas a frutos negros como moras y arándanos, que se acomplejan con leves notas de pimienta.

En boca es jugoso de taninos bien maduros con un buen cuerpo y textura. Vuelve a sentirse la fruta negra madura con toques agradables de canela y algo de vainilla.

Santiago Margozzini

