

## Carmenere/ 2018

### VIÑEDO

---

**D.O:** Valle de Colchagua

**Clima:** Mediterráneo, con las cuatro estaciones del año bien marcadas y una gran amplitud térmica entre el día y la noche.

**Suelo:** Compuestos con arcillas y arenas, de características profundas y con un muy buen drenaje.

**Cosecha:** Uvas seleccionadas y cosechadas manualmente a partir de la última semana de abril.

### VINIFICACIÓN

---

**Enólogo:** Santiago Margozzini

**Fermentación:** Los racimos fueron despalillados una vez recepcionados en bodega para luego inocular con levaduras seleccionadas y fermentar a una temperatura máxima de 28°C.

**Guarda:** El 80% de la mezcla final de vino estuvo en contacto con madera durante 5 meses.

### Datos Técnicos:

<i>Alcohol</i>	: 13.5 %
<i>Azúcar Residual</i>	: 2.51 g/l
<i>Acidez Total</i>	: 5.19 g/l
<i>pH</i>	: 3.54

### NOTAS DE CATA

---

**Color:** Brillante e intenso color rojo violáceo.

**Aroma:** Afrutado con aromas de grosellas y ciruelas maduras acompañado de leves notas especiadas que terminan con un dulce toque achocolatado.

**Boca:** De cuerpo medio con un buen volumen en boca y taninos bien redondos y maduros, que junto a la gran intensidad de fruta que posee, resulta ser muy placentero .

### GASTRONOMÍA

---

Marida muy bien con carnes blancas, pescados ligeros y/o pastas. También es un excelente acompañante de comidas más especiadas.



Vinos sustentables de Chile



[www.montgras.cl](http://www.montgras.cl)