

MONTGRAS.

# QUATRO

## Blend Tinto / 2018

### VIÑEDO

**Variedad:** 40% Cabernet Sauvignon, 25% Syrah, 25% Carmenere & 10% Malbec

**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:** Proveniente de Colchagua que posee suelos fluviales con arcillas profundos.

**Cosecha:** Cada variedad fue cosechada de manera diferenciada empezando las primeras semanas de abril con el Syrah, luego Malbec, seguido por Cabernet Sauvignon a fines de este mes. Terminando a principios de mayo con el Carmenere.

### VINIFICACIÓN

**Enólogo:** Santiago Margozzini

**Fermentación:** Los racimos fueron despalillados para fermentar separadamente por variedad con levaduras seleccionadas a una temperatura controlada máxima de 28 - 30 ° C. La fermentación maloláctica fue realizada de manera natural en barricas francesas.

**Guarda:** 100% del vino final estuvo en barricas durante 5 meses.

### Datos Técnicos:

<i>Alcohol</i>	: 14.0 %
<i>Azúcar Residual</i>	: 3.51 g/l
<i>Acidez Total</i>	: 4.56 g/l
<i>pH</i>	: 3.69

### NOTAS DE CATA

**Color:** Límpido color rojo brillante.

**Aroma:** Intensos aromas a frutas rojas maduras, destacando grosellas negras con un fino toque de especias de fondo.

**Sabor:** Tiene una boca jugosa y redonda con una muy buena textura y un largo final de notas frutales que se vuelve a sentir en el retrogusto.

### GASTRONOMÍA

Es un vino muy gastronómico, pudiendo acompañara carnes rojas a la parrilla, carnes blancas y/o pastas.



Vinos sustentables de Chile



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