



QUATRO

Blend Tinto / 2019



VIÑEDO

Variedad: 45% Cabernet Sauvignon, 25% Syrah, 20% 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 profundos de características fluviales con arcillas.

Cosecha: Cada variedad fue cosechada de manera diferenciada empezando las últimas semanas de marzo con el Syrah, luego Malbec, seguido por Cabernet Sauvignon a inicios de abril para terminar finalmente 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 en tanques de acero inoxidable.

Guarda: 80% del vino final estuvo en barricas durante 5 meses.

Datos Técnicos:

<i>Alcohol</i>	: 14.0 %
<i>Azúcar Residual</i>	: 3.22 g/l
<i>Acidez Total</i>	: 5.01 g/l
<i>pH</i>	: 3.59

NOTAS DE CATA

Color: Atractivo e intenso color rojo rubí brillante.

Aroma: Intensos aromas a fruta roja fresca, con grosellas negras maduras y un fino toque de especias de fondo.

Sabor: Tiene una boca jugosa y sabrosa con un muy buen volumen y textura. Sus sabores permanecen con un largo final que invita a seguir disfrutándolo.

GASTRONOMÍA

Es un vino muy gastronómico y versátil, pudiendo acompañar diversas carnes rojas, blancas y/o pastas.



Vinos sustentables de Chile



www.montgras.cl