



MONTGRAS.

QUATRO

2017

Quatro es una obra de arte, cada año cambia la composición de su mezcla y su etiqueta. Para esta edición Limitada, celebrando sus 20 años de existencia, el diseñador Mr. He Peng Fei de China, fue elegido con su obra llamada "Overlook the mountains"



FICHA TÉCNICA

Composición Varietal:

55% Cabernet Sauvignon, 15% Syrah, 15% Carmenere, y 15% Malbec.

Denominación de Origen:

Valle de Colchagua

Viñedos:

San José en Colchagua e Intriga en Maipo.

Año de Plantación:

1993

Sistema de Conducción:

Espaldera tradicional y GDC

Sistema de Riego:

Goteo

Cosecha:

Las uvas fueron cosechadas manualmente de forma separada dependiendo de la variedad. Cosechando a fines de marzo el Syrah, luego a principios de abril el Malbec, seguido por Cabernet Sauvignon y a fines de ese mismo mes el Carmenere.

Proceso de Vinificación:

Los racimos fueron despalillados para fermentar en tanques separadamente por variedad con levaduras seleccionadas a una temperatura máxima de 28° - 30° C / 82° - 86° F. La fermentación maloláctica se realizó de manera natural en barricas para luego definir la mezcla final.

Proceso de Guarda:

100% del vino estuvo en barricas de roble francés durante 5 meses.

Potencial de Guarda:

Puede ser disfrutado inmediatamente o guardado en botella por 8 años.

T° de Servicio:

16° - 18° C / 61° - 64° F

Maridaje: Carnes rojas a la parrilla, magret de pato y pastas con salsas cremosas.

ANÁLISIS

Alcohol	: 14.0%
Azúcar Residual	: 4.28 g/l
Acidez Volátil	: 0.61 g/l
Acidez Total	: 4.97 g/l
pH	: 3.63

Comentarios del Enólogo

Quatro es un ensamblaje que logra un óptimo equilibrio entre las cepas que lo componen.

Límpido, de color rojo brillante con aromas a frutas rojas maduras en su máximo esplendor.

Tiene una boca jugosa y redonda, con una muy buena estructura que viene dada por sus taninos. Destacan grosellas negras, con un toque fino de especies de fondo que lo acomplejan.

Un tremendo y único ejemplar en su especie.

¡Te invito a probarlo!

Santiago Margozzini