

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