

MONTGRAS

DAY · ONE

SELECTED HARVEST

MERLOT / 2019

D.O. VALLE DE COLCHAGUA



VIÑEDO

Varietades: 85% Merlot, 9% Cabernet Sauvignon y 6% Syrah.

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

Suelo: De características arcillosas y profundos.

Cosecha: Las primeras uvas para este vino se comenzaron a cosechar manualmente el día 27 de marzo del 2019.

VINIFICACIÓN

Enólogo: Santiago Margozzini

Fermentación: Una vez recibidos en bodega los racimos fueron despalillados para luego tener una maceración en frío corta para extraer más precursores aromáticos. Luego se inoculó con levadura seleccionada para fermentar en tanques de acero inoxidable a una temperatura controlada de 14° y 28°C.

Guarda: Un 70% de la mezcla final del vino estuvo en barricas francesas durante 12 meses.

Datos Técnicos:

<i>Alcohol</i>	: 14.0%
<i>Azúcar Residual</i>	: 3.02 g/l
<i>Acidez Total</i>	: 5.08 g/l
<i>pH</i>	: 3.50

NOTAS DE CATA

Color: Intenso y brillante color rojo rubí con matices púrpuras.

Aroma: Marcados aromas afrutados de grosella negra y ciruelas, junto a algunos sutiles toques de cacao y vainilla.

Boca: De cuerpo medio con una textura envolvente y taninos bien jugosos. Con un largo y agradable final.

GASTRONOMÍA

Marida bien con algunos tipos de quesos semi duros, así como también con pescados y carnes bajas en grasas.

Viña MontGras se compromete con la sustentabilidad y el medio ambiente:

