

MONTGRAS QUATRO

Blend Tinto / 2020



VIÑEDO

Variedad: 45% Cabernet Sauvignon, 25% Carmenere, 20% Syrah & 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 en su punto óptimo de madurez comenzando a mediados de marzo con Syrah, luego Malbec, seguido por Cabernet Sauvignon a inicios de abril, terminando con 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 6 meses.

Datos Técnicos:

<i>Alcohol</i>	: 14.0 %
<i>Azúcar Residual</i>	: 6.74 g/l
<i>Acidez Total</i>	: 6.15 g/l
<i>pH</i>	: 3.50

NOTAS DE CATA

Color: Profundo rojo rubí con matices violáceos.

Aroma: Intensos aromas a fruta de tipo berries como grosellas, arándanos y mermelada de cereza combinadas con algo de pimienta negra.

Sabor: Tiene un buen volumen con taninos jugosos, de suave y envolvente textura. Sabrosa fruta roja fresca en paladar acompañada de finos toques de casis, avellanas y nuez moscada.

GASTRONOMÍA

Tiene un amplio maridaje, pudiendo acompañar diversas carnes rojas y blancas, así como también pescados grillados e incluso pastas.

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

