

# MONTGRAS QUATRO

## BLEND TINTO/ 2021



### VIÑEDO

**Varietal:** 43% Cabernet Sauvignon, 27% Carmenere, 20% Syrah y 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:** Benjamín Leiva

**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:

<b>Alcohol</b>	: 14.0 %
<b>Azúcar Residual</b>	: 2.04 g/l
<b>Acidez Total</b>	: 5.4 g/l
<b>pH</b>	: 3.56

### 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 is committed to sustainability and the environment:*

