

MONTGRAS

DAY · ONE

SELECTED HARVEST

CARMENERE / 2022

D.O. VALLE DE COLCHAGUA



VIÑEDO

Varietades: 100% Carmenere.

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

Suelo: Compuestos con arcillas y arenas, de características profundas y con un muy buen drenaje.

Cosecha: Las primeras uvas para este vino se comenzaron a cosechar manualmente el día 18 de abril del 2022.

VINIFICACIÓN

Enólogo: Benjamín Leiva.

Fermentación: Una vez recibidos los racimos en bodega estos fueron despalillados para luego inocular con levaduras seleccionadas y fermentar en tanques de acero inoxidable a una temperatura máxima de 28°C.

Guarda: El 80% de la mezcla final de vino estuvo en contacto con madera francesa durante 11 meses.

Datos Técnicos:

<i>Alcohol</i>	: 14.0 %
<i>Azúcar Residual</i>	: 2.9 g/l
<i>Acidez Total</i>	: 5.48 g/l
<i>pH</i>	: 3.45

NOTAS DE CATA

Color: Profundo color rojo rubí con notas violáceas.

Aroma: Intensos aromas a ciruelas y moras maduras con notas especiadas junto a toques de café y chocolate bitter al final.

Boca: Agradable textura en boca con un muy buen agarre, de taninos bien redondos y jugosos que terminan en un largo y placentero final.

GASTRONOMÍA

Marida muy bien con carnes y pescados de menor contenido graso, así como también comidas más especiadas.

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

