



#### VIÑEDO

---

**D.O:** Valle de Colchagua

**Variedad:** 72% Cabernet Sauvignon y 28% 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:** Uvas seleccionadas y cosechadas manualmente del viñedo desde el 25 de marzo para Cabernet Sauvignon y desde el 10 de abril para el Carmenere.

#### VINIFICACIÓN

---

**Enólogo:** Benjamín Leiva

**Fermentación:** Los racimos fueron despalillados y macerados en frío por dos días aprox. Luego se inoculó con levaduras seleccionadas para fermentar a una temperatura máxima de 28°C en tanques de acero inoxidable, en donde cada variedad se fermenta por separado.

**Guarda:** El 80% de la mezcla final estuvo en contacto con madera francesa de tostado medio durante 6 meses.

#### Datos Técnicos:

<i>Alcohol</i>	: 14.0 %
<i>Azúcar Residual</i>	: 2.8 g/l
<i>Acidez Total</i>	: 4.8 g/l
<i>pH</i>	: 3.42

#### NOTAS DE CATA

---

**Color:** Profundo y brillante color violeta.

**Aroma:** Afrutados toques de ciruela, con fruta roja fresca y especias como pimienta negra que se acompañan de suaves notas a cedro.

**Sabor:** Tiene un gran volumen en boca muy jugoso y sabroso con un final largo y agradable. La estructura que tiene el Cabernet Sauvignon ensambla perfectamente con las notas especiadas del Carmenere.

#### GASTRONOMÍA

---

Acompaña muy bien carnes rojas en diversas preparaciones así como también quesos maduros.

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