



MONTGRAS®

ESTATE

2016 Cabernet Sauvignon



FICHA TÉCNICA

Composición Varietal:
100% Cabernet Sauvignon

Denominación de Origen:
Valle Central

Sistema de Conducción:
Espaldera tradicional

Sistema de Riego:
Goteo

Rendimiento por hectárea:
14,500 kg

Cosecha:
Las uvas fueron seleccionadas y cosechadas a mano entre el 14 y el 28 de abril, 2016.

Proceso de Vinificación:
Levadura PDM, temperatura de fermentación entre 28° - 30° C / 82° - 86° F.

Proceso de Guarda:
90% del vino fue fermentado en tanques de acero inoxidable y 10% tuvo contacto con madera durante 5 meses.

Potencial de Guarda:
Puede ser disfrutado inmediatamente o guardado en bodega por 6 años.

T° de Servicio:
16° - 18° C / 61° - 64° F

Maridaje:
Va muy bien con empanadas, o con un rico asado de fin de semana con los amigos.

ANÁLISIS

Alcohol : 13%
Azúcar Residual : 4.82 g/l
Acidez Volátil : 0.69 g/l
Acidez Total : 4.87 g/l
pH : 3.67
Cajas Producidas : 35,332

Comentarios del Enólogo

Rojo púrpura profundo. En nariz aparecen intensos aromas a moras y ciruelas, enmarcados con sutiles toques de coco y cedro.

Jugoso y balanceado, con agarre que no afecta la textura. Lleno de guinda negra y grosellas maduras, bien combinada con toques de vainilla y tostado.

Santiago Margozzini