



MONTGRAS.

RESERVA

2017 Cabernet Sauvignon

FICHA TÉCNICA

Composición Varietal:
100% Cabernet Sauvignon

Denominación de Origen:
85% Valle de Colchagua y 15% Maipo

Viñedos:
MontGras, Fundo San José, Colchagua
Intriga, Maipo Alto

Sistema de Conducción:
Espaldera tradicional

Sistema de Riego:
Goteo

Cosecha:
Las uvas fueron cosechadas y seleccionadas manualmente a partir del 10 de abril en adelante.

Proceso de Vinificación:
Se realizó una maceración en frío entre 15° - 18° C / 59° - 64° F por dos días aprox, para luego ser inoculado con levadura seleccionada y fermentar a una temperatura máxima de 28° - 30° / 82° - 86° F.

Proceso de Guarda:
80% del vino tuvo contacto con madera durante 6 meses.

Potencial de Guarda:
Puede ser disfrutado inmediatamente o guardado en bodega por 7 años o más.

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

Maridaje:
Acompaña muy bien las carnes rojas, ya sean grilladas, rostizadas o en estofado. También funciona excelente con quesos tipo manchego o provolone.

ANÁLISIS

Alcohol	: 13,5 %
Azúcar Residual	: 4.02 g/l
Acidez Volátil	: 0.49 g/l
Acidez Total	: 4.64 g/l
pH	: 3.55

Comentarios del Enólogo

Brillante e intenso color rojo rubí. Aromas a ciruela y frambuesas maduras que se acompañan con complejos toques de la guarda.

Tiene una gran estructura en boca con taninos redondos y aterciopelados. Muy sabroso con ciruelas maduras y cerezas que lo hacen sentir jugoso, casi comestible. Es un vino largo que permanece en el retrogusto con las suaves y dulces notas a vainilla.

¡Te invito a disfrutarlo!

Santiago Margozzini

