



MONTGRAS

R E S E R V A

2017 Merlot

FICHA TÉCNICA

Composición Varietal:

Merlot : 85%
Carmenere : 15%

Denominación de Origen:

Valle de Colchagua

Viñedos:

MontGras, San José

Sistema de Conducción:

Espaldera tradicional

Sistema de Riego:

Goteo

Cosecha:

Las uvas fueron seleccionadas y cosechadas a mano durante la última semana de Marzo y la primera de Abril.

Proceso de Vinificación:

Luego de despalillar los racimos se maceró en frío por 24 horas entre 15 - 18° C / 59 - 64° F, para posteriormente ser inoculado con levadura seleccionada y fermentar a una temperatura máxima de 28° - 30° C / 82° - 86° F.

Proceso de Guarda:

80% del vino estuvo en 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:

Acompaña bien las pastas, carnes con poca grasa, vegetales grillados, pescados con salsa cremosa, platos de arroz y quesos semi duros.

ANÁLISIS

Alcohol : 13.5%
Azúcar Residual : 2.52 g/l
Acidez Volátil : 0.48 g/l
Acidez Total : 4.42 g/l
pH : 3.57

Comentarios del Enólogo

Posee un límpido y brillante color rojo. Caracterizándose en nariz por sus notas frutales maduras que se ensamblan perfectamente con algunas provenientes de la guarda como la vainilla y el cacao.

En boca es jugoso con suaves taninos y toques frutales destacando la grosella negra y mermelada de ciruela. Con una buena estructura y largo final que queda en retrogusto con agradables notas del tostado.

Santiago Margozzini

