



MONTGRAS

RESERVA

2014 Cabernet Sauvignon



FICHA TÉCNICA

Composición Varietal:

100% Cabernet Sauvignon

Denominación de Origen:

Valle de Colchagua (85% Colchagua, 15% Maipo)

Viñedos:

MontGras : Frundo San José en Colchagua & Intriga en Maipo Alto

Sistema de Conducción:

Espaldera tradicional

Sistema de Riego:

Goteo

Rendimiento por hectárea:

10,500 kg

Cosecha:

A mano entre el 22 y el 28 de abril, 2014

Proceso de Vinificación:

Vinificación de Cabernet Sauvignon: 24 horas de maceración en frío entre 15° - 18° C / 59° - 64° F, levadura PDM, temperatura de fermentación 28° - 30° / 82° - 86° F, 3 remontajes por día. Maceración total 20 días.

Proceso de Guarda:

70% del vino tuvo contacto con madera 80% francesa y 20% americana, 25% nueva, durante 10 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:

Bife, especialmente grillado, rostizado o estofado, osso buco, lentejas y platos con cebolla, champiñones y hierbas como menta y tomillo.

Recomendaciones de Guarda: Botellas en posición horizontal, con el vino en contacto con el corcho, en un lugar fresco, seco y oscuro a no más de 15° C / 59° F.

ANÁLISIS

Alcohol	: 14%
Azúcar Residual	: 3.77 g/l
Acidez Volátil	: 0.68 g/l
Acidez Total	: 5.49 g/l
pH	: 3.63
Cajas Producidas	: 15,000

Comentarios del Enólogo

Un vino que sorprende con un color rojo rubí profundo, lleno de aromas a moras y grosellas maduras, complementadas por sutiles toques de pimienta negra y menta. Madera bien integrada completa el complejo perfil aromático.

Taninos maduros y suaves dan un fuerte apoyo y una textura cremosa. Cargado con sabores a guinda, moras y ciruelas maduras, combinados con toques de cedro y tostado por la bodega, hacen a este vino jugoso, potente con un largo y persistente final.

Este Cabernet Sauvignon combina fruta negra y la garra de días Colchaguinos con la elegancia y textura de Maipo.

El Cabernet es todavía la variedad "Rey" en Chile y tener la oportunidad de trabajar con uvas de dos zonas emblemáticas te permite obtener un vino que debería alcanzar las expectativas del consumidor que no concibe comer sin una copa de vino.

- Santiago Margozzini