



MONTGRAS.

R E S E R V A

2014 Carmenère



FICHA TÉCNICA

Composición Varietal:
100% Carmenère

Denominación de Origen:
Valle de Colchagua

Viñedos:
MontGras

Sistema de Conducción:
Espaldera tradicional

Sistema de Riego:
Goteo

Cosecha:
A mano entre el 10 y el 15 de mayo, 2014.

Proceso de Vinificación:
3 remontajes por día, maceración en frío por 24 horas, levadura PDM, fermentación entre 28° - 30° C / 82° - 86° F. Maceración total 17 días en promedio.

Proceso de Guarda:
70% del vino tuvo contacto con madera, 80% francesa y 20% americana - 25% nueva - durante 6 meses.

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

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

Maridaje:
Ideal para acompañar carnes asadas a la parrilla de alto contenido graso, como lomo vetado o carnes con hueso.

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.

RECONOCIMIENTOS

- 95 Pts., *Chairman's Trophy; Extraordinario, Máxima Recomendación* – The Ultimate Wine Challenge 2015, EE.UU.
- Medalla de Plata, International Wine Challenge 2015, Reino Unido

ANÁLISIS

Alcohol	: 14%
Azúcar Residual	: 2.47 g/l
Acidez Total	: 5.47 g/l
pH	: 3.65
Cajas Producidas	: 30,000

Comentarios del Enólogo

De color rojo rubí profundo, este vino muestra complejos aromas a grosella madura y moras con notas especiadas, envueltos con toques de vainilla y moka dados por la guarda en barrica.

Vibrante núcleo a mora madura, ciruela y especias. Bien balanceado y profundo y bien estructurado, terminando con un largo y complejo final.

- Santiago Margozzini