



MONTGRAS

R E S E R V A

2014 Merlot

FICHA TÉCNICA

Composición Varietal:

Merlot : 90%
Carmenère : 10%

Denominación de Origen:

Valle de Colchagua

Viñedos:

MontGras, San José

Sistema de Conducción:

Espaldera tradicional

Sistema de Riego:

Goteo

Rendimiento por hectárea:

11,500 kg

Cosecha:

Las uvas fueron seleccionadas y cosechadas a mano entre el 20 y el 25 de marzo, 2014.

Proceso de Vinificación:

Vinificación tradicional del Merlot, 3 remontajes por día, maceración en frío por 24 horas entre 15° - 18° C / 59° - 64° F, levadura PDM. Maceración total 16 días.

Proceso de Guarda:

70% del vino estuvo en barrica 80% francesa y 20% americana, 25% nueva, durante 8 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:

Pasta, carne, vegetales grillados, pescado con salsa cremosa, platos de arroz, quesos semi duros.

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

De color rojo y púrpura, este vino muestra aromas con un centro especiado, combinado con notas a grosella negra y ciruela madura.

Es jugoso, con taninos maduros que llenan el paladar. Toques de grosella negra madura combinado con un cremoso tostado de barrica entregan un aterciopelado y largo final.

- Santiago Margozzini

