



Family Reserve / 2018



Vinos sustentables de Chile

VIÑEDO

Variedad: 45% Cabernet Sauvignon, 25% Syrah, 20% Carmenere & 10% Malbec

D.O: Valle de Colchagua

Clima: Mediterráneo, con las cuatro estaciones del año bien marcadas y una gran amplitud térmica entre el día y la noche.

Suelo: Profundo, de características fluviales con arcillas.

Cosecha: Manual de manera diferenciada por cada variedad. Comenzando en Abril con Syrah, luego Malbec, Cabernet Sauvignon y finalmente Carmenere a principios de mayo.

VINIFICACIÓN

Enólogo: Santiago Margozzini

Fermentación: Luego de la selección manual en el viñedo, los racimos también fueron seleccionados en bodega para fermentar posteriormente en tanques de acero inoxidable con levadura seleccionada a una temperatura máxima de 28°C. Cada variedad se vinificó de manera separada para decidir los porcentajes de su mezcla una vez terminados.

Guarda: 100% del vino final estuvo en barricas durante 5 meses.

Datos Técnicos:

<i>Alcohol</i>	: 14.0%
<i>Azúcar Residual</i>	: 3.51 g/l
<i>Acidez Total</i>	: 4.56 g/l
<i>pH</i>	: 3.69

NOTAS DE CATA

Color: De intenso color rojo rubí con matices violáceos.

Aroma: Destacan los aromas a frutas rojas maduras por sobre las notas de guarda, siendo muy agradable en nariz.

Boca: Tiene una rica textura de taninos jugosos y redondos que acompañan de maravillosa manera la gran fruta roja que vuelve a estar presente en el paladar.

GASTRONOMÍA

Muy versátil, puede maridar bien con diversos tipos de preparaciones que contengan carnes rojas, blancas y/o pastas.



www.montgras.cl