

deGras[®]

R E S E R V A

Cabernet Sauvignon / 2018



Vinos sustentables
de Chile

VIÑEDO

Variedad: 100% Cabernet Sauvignon

D.O: Valle Central

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

Suelo: De características arcillo limosas.

Cosecha: Uvas seleccionadas y cosechadas manualmente a partir de la segunda semana de abril.

VINIFICACIÓN

Enólogo: Santiago Margozzini

Fermentación: Se despalillaron los racimos para macerarlos posteriormente en frío por dos días aproximadamente. Luego se inoculó con levaduras seleccionadas para fermentar a una temperatura máxima de 28°C, teniendo una maceración total de 20 días aprox.

Guarda: El 75% de la mezcla final de vino estuvo en contacto con madera durante 5 meses.

Datos Técnicos:

<i>Alcohol</i>	: 13.5 %
<i>Azúcar Residual</i>	: 2.93 g/l
<i>Acidez Total</i>	: 4.84 g/l
<i>pH</i>	: 3.64

NOTAS DE CATA

Color: Profundo y brillante color rojo.

Aroma: Domina la fruta roja destacando la guinda negra con algo de especias en el fondo como pimienta negra.

Boca: Buena estructura, de taninos redondos y jugosos. Largo y elegante final que invita a seguir disfrutándolo.

GASTRONOMÍA

Marida muy bien con carnes rojas, así como también con quesos tipo provolone.



www.montgras.cl